Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Rotisserie Convection Toaster Oven	TOB-200

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **Read all instructions.**
2. UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before cleaning or handling.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plug, or place any part of the oven in water or other liquids. See instructions for cleaning on page 14.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Return the oven to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair, or mechanical or electrical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or countertop where it could be pulled on inadvertently by children or pets. Do not let cord touch hot surfaces, which could damage it.
10. Do not place oven on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this oven for anything other than its intended purpose.
12. Do not place sealed or airtight containers in the oven.
13. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal, glass or ceramic in the oven.
14. To avoid burns, use extreme caution when removing trays, pans, racks, accessories or disposing of hot grease.
15. When not in use, always unplug the unit. Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven.
16. Do not place paper, cardboard, plastic or similar products in the oven.
17. Do not cover crumb tray or any part of the oven except the baking pan with metal foil. This will cause overheating of the oven.
18. Do not block the top of the oven, steam vents, or any other openings while in use.
19. Oversize foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the oven, as they may involve a risk of fire or electric shock.
20. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies, walls and the like when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
21. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.
22. Do not attempt to dislodge food when the oven is plugged into an electrical outlet.
23. CAUTION: To avoid possibility of fire, never leave oven unattended during use.
24. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
25. Where applicable, always attach plug to appliance and check that the cooking cycle is stopped before plugging cord into wall outlet. To disconnect, press the Start/Stop button to stop the cooking cycle, then remove plug from wall outlet.
26. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
27. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
28. Press the Start/Stop button to begin or stop cooking function.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Extension cords may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over unintentionally or pulled on by children.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

UNPACKING INSTRUCTIONS

1. Place the box on a large, sturdy, flat surface.
2. Open the box and remove the instruction book and any other literature.
3. Lift the packing materials, oven and accessories out of the box.
4. Remove all other parts packed in pulp mold and remove packing materials surrounding those parts. Be sure to check all packing materials for all parts listed in the Features and Benefits section on page 4 before discarding.
5. Remove any protective or promotional labels from your oven and other parts.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

BEFORE THE FIRST USE

Before using your Cuisinart® Rotisserie Convection Toaster Oven for the first time, remove any dust from shipping by wiping the base, cover and controls with a damp cloth. Be sure to thoroughly clean all accessories before first use. The oven rack, baking pan, broiling rack, the rotisserie spit and crumb tray should be hand washed in hot sudsy water. Be sure to thoroughly clean all accessories before each use.

Before using your Cuisinart® Rotisserie Convection Toaster Oven, make sure it is 2 to 4 inches away from the wall or from any items on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces. DO NOT STORE ITEMS ON TOP OF THE OVEN. IF YOU DO, REMOVE THEM BEFORE YOU TURN YOUR OVEN ON. THE EXTERIOR WALLS GET VERY HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 2

Unpacking Instructions 3

Before the First Use 3

Features and Benefits 4

Getting to Know Your Control Panel 5

Set Your Clock 6

Oven Rack Position Guide 6

Oven Functions 7

Operation 9

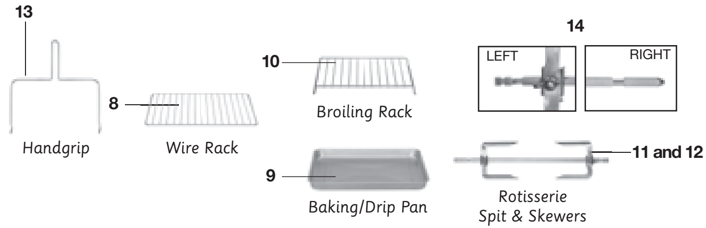
Cleaning and Maintenance 14

Warranty 15

Recipes 16

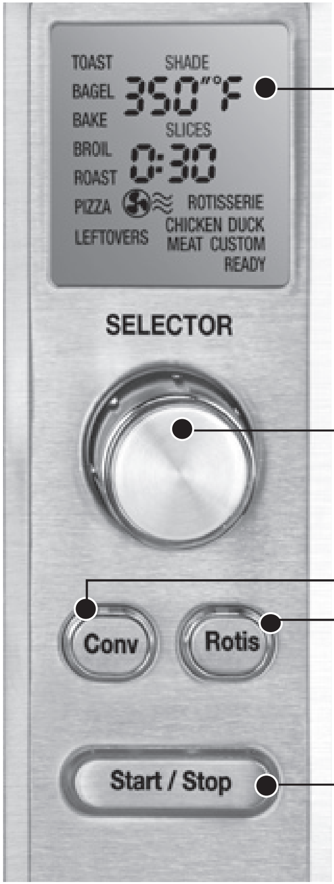
FEATURES AND BENEFITS

1. **Blue Backlit LCD Digital Display**
   Shows selected function, shade setting, temperature, and cooking time. Includes PREHEAT and READY readouts.
2. **Selector Dial/Button**
   Lets you choose cooking functions and set baking time, clock, temperature, and toast shade.
3. **Convection Button (Conv)**
   Starts convection fan for most cooking functions.
4. **Rotisserie Button (Rotis)**
   Activates rotisserie function options.
5. **Start/Stop Button**
   Starts or stops a cooking function. It also activates the oven when it is in the dormant mode (plugged in, but not lit).
6. **Front Pull-Out Crumb Tray**
   The crumb tray slides out from the front of the Rotisserie Convection Toaster Oven for easy cleaning.
7. **Easy-Clean Interior**
   The sides of the oven are specially coated, making it easier to wipe and clean the interior of the oven.
8. **Wire Rack**
   Your oven includes one cooking rack. There are four positions to insert the rack into the oven. The upper and middle positions have a stop feature so the rack stops halfway out of the oven. The rack can be removed by lifting the front of the rack and sliding it out.
9. **Baking/Drip Pan**
   A baking/drip pan is included for your convenience. Use with the broiling pan when broiling. Use alone when baking or roasting.
10. **Broiling Rack**
    Fits into the baking/drip pan to use when broiling.
11. **Rotisserie Spit**
    Food item for rotisserie should be put onto the rotisserie spit.
12. **Rotisserie Skewers**
    The rotisserie skewers can be used for larger items such as chicken or large pieces of meat. The skewers secure the food item into position.
13. **Handgrip**
    To be used for removing rotisserie items from the oven.
14. **Rotisserie Sockets**
    The rotisserie sockets are located on the left and right wall in the center of the oven. The spit fits into these sockets.
15. **Cord Storage (not shown)**
    Takes up excess cord and keeps countertop neat.
16. **BPA Free (not shown)**
    All materials that come in contact with food are BPA free.





Getting to Know Your Control Panel



LCD Display

The large blue-backlit LCD screen is easy to read, and clearly displays the function, time, temperature, and toast shade you have selected. When oven is plugged in and not in use, clock will be displayed.

Selector Dial/Button

Use to select cook function, change preset time or temperature, and choose toast shade. Turn selector dial to scroll through functions, time and temperature. Press the dial to select desired option.

Convection

The Conv button can be pressed at any time to add convection technology to most of the cooking functions. Convection provides faster and more even baking and cooking.

Rotisserie

The Rotis button can be pressed to scroll through options: Chicken, Duck, Meat and Custom.

Start/Stop

Press to start oven after selecting function, temperature and time. Press to stop any cooking function.

Set Your Clock

Plug the oven into a 120 volt AC outlet. The LCD display will be illuminated blue. Clock will read 12:00. To set clock, press and hold the Selector button until the time starts flashing. Turn the Selector dial to set hour and then press it to select. To select "PM" scroll through past "11" until "PM" displays. Turn the dial for minutes and then press to set.

Oven Sounds

You have the option of turning off the beeping sounds or making the beeps louder. To change the beep setting, press the ROTIS button and the Conv button simultaneously for two seconds. The number "1" (default setting) will display. To deactivate all beeps, turn the Selector dial to 0 (zero), then press Selector button to hold this setting. To change the beeps to a louder sound, turn the dial to "2", then press the button to hold this setting. If you unplug the oven, all beeps will go back to the default "1" setting.

OVEN RACK POSITION GUIDE

All our recipes give you step-by-step directions and indicate where to position the oven rack for best results. Please refer to the diagrams below.

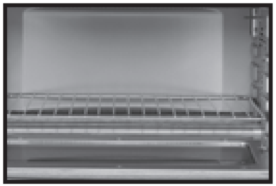
Baking and roasting: Use rack in position 1 or 2.

Toasting: Toasting should always be done in position 3. **WARNING:** Placing the rack in position 1 or 4 while toasting may result in a fire.

Pizza: Rack should always be in position 3.

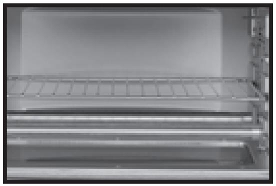
Broiling: Use rack in position 4.

Position 1



1

Position 2



2

Position 3



3

Position 4



4

Crumb Tray

The crumb tray is located in the front of the toaster oven. It can easily be removed for cleaning with its built-in pull-out handle. The crumb tray should never be covered with foil.

OVEN FUNCTIONS

Toasting functions – All toasting functions offer a built-in defrost option. Turn the Selector dial to select the snowflake ❄ for toasting frozen items.

Toasting Function	Rack Position	Preset Shade	Shade Range	Preset Slices	Possible slices
Toast	3	4	1 to 7	3 – 4	1–2, 3–4, 5–6
Bagel	3	4	1 to 7	3 – 4	1–2, 3–4, 5–6

Cooking functions – Below is a guide to the cooking functions. For more detailed information about each function see pages 9-12.

Cooking Function	Rack Position	Default Temp	Temp Range	Preset Time	Convection option	Recommended Foods
Bake	1, 2	350°F	150°F to 450°F	30 minutes	Yes	Baked goods, casseroles, bread
Broil	4	500°F	Fixed temperature	10 minutes	Yes	Steaks, chops, burgers, fish, sea-food, top browning
Roast	1, 2	400°F	150°F to 450°F	30 minutes	Yes	Larger cuts of meat, vegetables, chicken
Pizza	3	450°F	350°F to 450°F	14 minutes = 12-inch fresh pizza	Yes	Pizza – both fresh and frozen
Keep Warm	1, 2, 3	175°F	150°F to 300°F	30 minutes	Yes	Holds food at serving temperature
Leftovers	1, 2, 3	325°F	150°F to 450°F	20 minutes	Yes	Reheats leftovers to serving temperature

ROTISSERIE FUNCTIONS

Cooking Function	Rack Position	Default Temp	Temp Range	Preset Time	Convection Option	Recommended Foods
Chicken	1*	450°F	150°F to 450°F	60 minutes	Yes	Chicken, other poultry
Duck	1*	325°F	150°F to 450°F	1 hour 30 minutes	Yes	Duck
Meat	1*	425°F	150°F to 450°F	40 minutes	Yes	Beef, Lamb, Pork
Custom	1*	350°F	150°F to 450°F	30 minutes	Yes	Fish, Fruit, Vegetables

*Baking pan in Position 1 to catch any grease.

OPERATION

TOAST



Adjust rack to position 3.

Put bread in the toaster oven.

Turn Selector dial to toast and press. “Shade” will flash – scroll and press to select desired shade from 1 to 7.

“Slices” will begin to flash – scroll and press to select number of slices.

Snowflake will flash – turn Selector dial to select this if using frozen bread. Otherwise just press Start/Stop to begin toasting.

Toasting tips

Toasting times vary based on thickness and temperature of bread. For thinly sliced bread, a lighter setting might be needed, as it will toast more quickly. Refrigerated bread will take longer to toast than room temperature bread.

Shade guide

Light. . . . . .Setting 1 or 2

Medium . . . . Setting 3, 4, or 5

Dark. . . . . .Setting 6 or 7

BAGEL

Adjust rack to position 3.

Put bagels in the toaster oven with cut sides facing up.

Turn Selector dial to bagel and press. “Shade” will flash – scroll and press to select desired shade from 1 to 7.



“Slices” will begin to flash – scroll and press to select number of bagel halves.

Snowflake will flash – turn Selector dial to select this if using frozen bagels. Otherwise, just press Start/Stop to begin toasting.

Bagel Tip

This function provides full heat on the top and half heat on the bottom. For best results, put your bagels on the rack with the cut sides facing up.

BAKE





Adjust rack to desired position either 1 or 2. Turn Selector dial to Bake and press. Baking temperature will flash.

Turn Selector dial to select the temperature and press. Time will flash. Turn the dial to adjust time and press.

Convection can be selected at any time before or after you press Start/Stop.

Press Start/Stop to allow the oven to preheat (display will read PREHEAT). When oven reaches set temperature, the oven will beep and display will read READY. Put food in the oven. The timer will begin counting down. It will beep again when cooking time has expired. The oven will shut off and the display will revert to the clock.

Bake Tips

Select Bake for more delicate baked goods like custards, lighter cakes and eggs. Select Convection Bake for most other baked goods that require even browning like scones, cookies, and bread.

When using Convection, cooking times may need to be reduced – start checking foods about 5 to 10 minutes before the recommended conventional cooking time.

Foods that contain orange, lemon or other fruit with citric acid may damage the finish of the baking pan. So when cooking such foods, we suggest that you line the pan with baking parchment paper or aluminum foil.

BROIL



Adjust rack to position 4.

Turn Selector dial to Broil and press.

Broil temperature is fixed at 500ºF. It cannot be changed.

Time will flash. Turn the selector dial to adjust time and press.

Convection can be selected at any time before or after you press Start/Stop.

Put food in oven and press Start/Stop to begin broiling. There is no preheat during the Broil function.

The timer will begin counting down. It will beep again when cooking time has expired. The oven will turn off and the display will revert to the clock.

Broil Tips

Use regular Broil for top browning casseroles, sandwiches, etc. Adding Convection is best for meats and fish. For best results, use the provided broiling rack nested in the baking pan. Foods that contain orange, lemon or other fruit with citric acid may damage the finish of the baking pan. So when cooking such foods, we suggest that you line the pan with baking parchment paper or aluminum foil.

Be sure to keep an eye on food – items can get dark quickly while broiling.

ROAST



Adjust rack to position 1 or 2.

Turn Selector dial to Roast and press.

Roast temperature will flash. Turn the dial to select the temperature and press.

Time will flash. Turn the Selector dial to adjust time and press Start/Stop to allow the oven to preheat (display will read PREHEAT).

When oven reaches set temperature, the oven will beep and display will read READY. Put food in the oven. The timer will begin counting down. It will beep again when cooking time has expired. The oven will shut off and the display will revert to the clock. Convection can be selected at any time before or after you press Start/Stop.

Roast Tips

Convection works well with Roast – roasting time is cut significantly and results in meat and poultry that are browned and crispy with juicy interiors.

Dress up vegetables by roasting them. As they caramelize, they become sweet and delicious.

Foods that contain orange, lemon or other fruit with citric acid may damage the finish of the baking pan. So when cooking such foods, we suggest that you line the pan with baking parchment paper or aluminum foil.

PIZZA





Adjust rack to position 3.

Turn Selector dial to Pizza and press.

Pizza temperature will flash. Turn the dial to select the temperature and press.

Pizza size will begin to flash. Turn the dial to select size and then press.

If cooking frozen pizza, turn the dial to select the Snowflake and press; otherwise, press the dial to hide the Snowflake for fresh pizza.

Time will flash. Turn the dial to adjust time and press. Press Start/Stop to begin preheating.

If preparing fresh pizza, make sure pizza is ready to bake on a pizza screen or fit into the baking pan.

Once oven indicates it is ready, put the pizza in the oven. The timer will begin counting down. It will beep again when cooking time has expired.

The oven will shut off and the display will revert to the clock.

Pizza Tips

For fresh pizza, use a pizza screen or fit it into the baking pan. Be sure either pan or screen is well oiled.

All pizza times correspond with size and are suggestions – they can be adjusted according to personal preference. If using frozen pizza, use package instructions as a guide, as times can vary based on pizza thickness.

LEFTOVERS



Adjust rack to position 1, 2 or 3.
Turn Selector dial to Leftovers, and press.

Temperature will flash. Turn the Selector dial to select the temperature and press.

Time will flash. Turn the dial to adjust time and press.
Put food in oven and press Start/Stop to begin heating.

There is no preheat during the Leftovers function.

The timer will begin counting down. It will beep again when time has expired. The oven will shut off and the display will revert to the clock.

KEEP WARM



Adjust rack to position 1, 2 or 3.
Turn Selector dial to Keep Warm and press.

Keep Warm temperature will flash. Turn the Selector dial to select the temperature and press.

Time will flash. Turn the dial to adjust time and press.

Put food in oven and press Start/Stop to begin warming.
There is no preheat during the Keepwarm function.

The timer will begin counting down. It will beep again when time has expired. The oven will shut off and the display will revert to the clock.

CONVECTION

Convection uses a fan to circulate heated air around food as it cooks. Convection cooking cooks food faster and more evenly. Most recipes recommend reducing temperatures by 25ºF or reducing cooking time using convection.

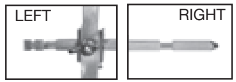
You may select Convection with most cooking functions: Bake, Broil, Roast, Pizza, Rotisserie, Keep Warm or Leftovers. First select the function and set the oven temperature and time. Then press the Conv button to activate the convection fan. The oven will display the Convection icon. You may turn on Convection at any time as you are setting the function during preheating or during cooking. You may turn off Convection at any time by pressing the Conv button again.

ROTISSERIE



Put the baking pan on the rack in position 1.
When using the Rotisserie function always begin with a cold oven and always have the baking pan in place to catch any grease.

Press the Rotisserie button (Rotis). Select either Chicken, Duck, Meat or Custom by turning the Selector dial and then pressing the dial. Bake temperature will flash. Turn Selector dial to select the temperature and press. Time will flash. Turn the dial to adjust the time and press. Convection is preset in all Rotisserie settings. It can be turned off at any time before or after you press Start/Stop by pressing the Conv button. Press Start/Stop to begin the cooking cycle and the timer will begin counting down.



Insert the food, on rotisserie spit, into the oven before selecting the Rotisserie function. For instruction on how to attach and truss poultry see following page. Be sure to position the spit correctly inside the oven. The right side has 1 notch and a slightly rounded tip. The left side has 2 notches and a flat end. Once the spit is inserted into the oven, press Start/Stop.

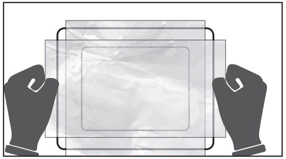
Note that for each type of food (Chicken, Duck or Meat) the oven has a specialized cooking program. For the first 10 minutes of every cycle, all 4 heating elements will turn on for rapid preheating. After 10 minutes and for remainder of the cycle only the top 2 heating elements will be cycling on and off according to the program to maintain the set oven temperature and cook the rotisserie food to perfection. During the final phase of the programs for Chicken, Duck and Meat, the oven temperature will be automatically increased to enhance and crisp the poultry skin or outer surface of the food.

Use the Custom Rotisserie option to set any desired temperature and time for other types of food such as fish, vegetables, or fruit.

The oven will beep when the cooking time has expired. The oven will shut off and the display will revert to the clock.

Tips for cooking duck:

When using the rotisserie duck function, line the baking pan with two clean pieces of aluminum foil, one positioned left to right and the other front to back. The edges of the foil should be raised about ½-inch over the pan walls around all four edges (see the picture below). This will help reduce excess duck grease from splattering and dripping.



Do not open the door during the last 15 minutes of the duck cooking cycle to avoid contact with hot grease. Once the cooking cycle has finished and the oven has turned off, take care that the duck grease is not bubbling in the pan or splattering when you remove the duck. Do not remove the baking pan until the oven and pan are fully cool.

Trussing Poultry

Tying meats ensures even cooking. It is important to use butcher's twine to tie items that are to be prepared for the Rotisserie function. First truss the item and then secure it onto the rotisserie spit and skewers.

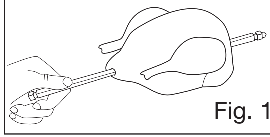


Fig. 1

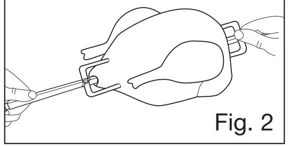
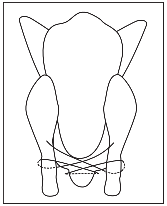


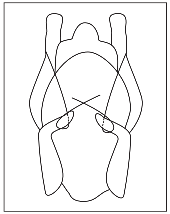
Fig. 2

1. First insert the rotisserie spit into the food for rotisserie (Fig. 1).
2. Insert the skewers at different angles to hold the food more firmly (Fig. 2).
3. Next, install the fixing screws to secure the meat or poultry to the rotisserie spit.

There are different methods of trussing, but all aim to achieve the same results. Tuck the wings underneath the chicken to secure them. For trussing, use a length of butcher's twine that is approximately 4 or 5 times the length of the chicken. Place the middle of the twine under the tail, bring both sides up and cross over the top of the tail. Wrap ends of the twine around the end of each drumstick and pull to draw the legs together, crossing ends over each other again. Turn the bird over. Pull ends of twine up over the thighs and wrap around the upper wings, catching the tips of the wings in the loop. The twine is wrapped around the wing close to the body, and then both ends are brought to the upper side. If there is a flap of skin at the neck, it is folded up and the two ends of twine are tied over it.

Brining





Brining leaner cuts of meat such as poultry, turkey, and pork in a saltwater solution produces juicier roasts. The difference between brined and non-brined meats is very noticeable. If you have the time it is definitely recommended.

The rule to follow is to use a cup of table salt or 1½ cups kosher salt for every gallon of water.

Or, for smaller cuts of meat, ½ cup kosher salt for every quart of water.

Simply mix salt and water together. Place item to be brined in a non-reactive container or sealable plastic bag large enough to completely immerse the meat. Pour in the brine, cover, and refrigerate.

The amount of time needed to brine depends on how big the roast is. Following is a simple guideline:

Whole chicken	3–8 hours
Chicken parts	1–2 hours
Turkey breast	4–6 hours
Game hens	1–2 hours
Pork chops	2–6 hours
Pork tenderloin	2–6 hours
Pork loin	24 hours

It is important to thoroughly rinse and dry the meat once you remove it from the brine, so when it roasts it will be juicy, not salty.

FINISHED COOKING TEMPERATURES

Always check internal temperature using an instant-read thermometer.

Food	Setting Options	Cooking Temperature	Time	Internal Temperature
Chicken, Whole	Rotisserie, Roast, Convection	450°F – rotisserie (Chicken function) 425°F – Roast	50 to 75 minutes	165°F – breast 170°F to 175°F for thigh
Chicken, parts	Bake, Convection	400°F – Bake, convection	30 to 45 minutes	165°F – breast 170°F to 175°F for thigh
Duck	Rotisserie, Convection	325°F – 425°F (Duck function)	90 minutes	170°F to 175°F for thigh
Beef, Lamb	Rotisserie, Roast, Convection	425°F – rotisserie (Meat function) 425°F – Roast	15 minutes/ pound	Rare – 125°F Medium – Rare – 130°F to 135°F Medium – 135°F to 140°F Medium Well – 140°F to 150°F Well Done – 155°F * All internal temperatures are based on a 5 minute rest
Pork	Rotisserie, Roast, Convection	425°F – rotisserie (Meat function) 425°F – Roast	20 minutes/ pound	Medium rare – 145°F Medium – 150°F Well Done – 160°F * All internal temperatures are based on a 5 minute rest
Fish (whole)	Rotisserie, Roast, Convection	400°F – rotisserie (custom setting) 400°F – Roast, Convection	15 to 20 minutes	145°F
Fish fillets	Bake, Convection	400°F	10 to 20 minutes (depending on thickness)	145°F

To change functions, time or temperature mid-cycle during cooking

To change temperature: During the cooking process, the LCD screen will display the countdown timer. Press the Selector button, beep will sound and the LCD screen will display the previously selected temperature, flashing. Turn the Selector dial to desired temperature. Press to set new temperature. A beep will sound.

To change time: Press the Selector button and the set temperature will flash. Press button again. The countdown timer will begin flashing and the current remaining time will be displayed. Turn the Selector dial to select new time and press it to set that time. The new countdown time will be displayed, and cooking process will continue.

To change function: You must press Start/Stop to stop the current program. Then turn the Selector dial to select another function.

Heaters

Please note that the oven's four heaters are programmed to turn on and off and run at different powers for each of the functions, so you may not always see all of the heaters glowing red. For some functions the heaters are programmed to run at a lower power and they will not glow as bright red as the other heaters. For example, the Bagel function uses full power on the top heaters and half power on the bottom heaters.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always allow the oven to cool completely before cleaning.

1. Always unplug the oven from the electrical outlet.
2. Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleaning agent to a cloth, not to the toaster oven, before cleaning.
3. To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven surface. Never use metal scouring pads on interior of oven.
4. To remove crumbs, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. To remove baked-on grease, soak the tray in hot, sudsy water with nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the crumb tray in place.
5. Wire rack, baking/drip pan, broiling rack, spit, skewers and crumb tray should be hand-washed in hot, sudsy water or use a nylon scouring pad or nylon brush. To extend the life of your accessories, we do not recommend that these be placed in the dishwasher.
6. Never wrap the cord around the outside of the oven. Use the cord storage cleats on the back of the oven.
7. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

   IMPORTANT: After cooking greasy foods and after your oven has cooled, always clean top interior of oven. If this is done on a regular basis, your oven will perform like new and help to keep toasting consistent, cycle after cycle.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Rotisserie Convection Toaster Oven that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® Rotisserie Convection Toaster Oven will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, **www.cuisinart.com** for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund of nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling of such nonconforming products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

If your Cuisinart® Rotisserie Convection Toaster Oven should prove to be defective within the warranty period, we will repair or, if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190 or write to: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307. To facilitate the speed and accuracy of your return, enclose $10.00 for shipping and handling. (California residents need only supply a proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions.) Be sure to include your return address, description of the product's defect, product serial number, and any other information pertinent to the return. Please pay by check or money order. **NOTE:** For added protection and secure handling of any Cuisinart product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

Your Cuisinart® Rotisserie Convection Toaster Oven has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China
www.cuisinart.com

14CE002665

G IB-12740-ESP-A

RECIPES

Brunch/Appetizers:

Blueberry Crumb Cake....17

Mushroom & Leek Quiche with Gruyère....18

Pâte Brisée....18

Spinach, Gorgonzola & Artichoke Dip....19

Ultimate Layered Nachos....20

Potato Skins....20

Entrees:

Classic Herb-Roasted Chicken....21

Jamaican Jerk Chicken....21

Roasted Simple Duck....22

Ginger Glazed Duck....22

Middle Eastern Leg of Lamb with Yogurt-Tahini Sauce....23

Rosemary-Sage Pork Roast....24

Roast Beef with Horseradish Sauce....25

Roasted Whole Branzino....26

Hoisin-Glazed Cornish Hens....26

Broiled Beef Burgers....27

Pizza:

Basic Pizza Dough....27

Gluten-Free Pizza Dough....28

White Pizza with Olives, Grape Tomatoes & Bacon....28

Spinach & Garlic Pizza....29

Sides:

Roasted Fennel with Orange & Olives....30

Savory Stuffed Acorn Squash....30

Twice-Baked Potatoes....31

Mixed Root Vegetable Roast....32

Bread/Dessert:

Buttery Dinner Rolls....32

Bittersweet Espresso Brownies with Ganache....33

Strawberry-Rhubarb Crisp....34

Roasted Pineapple....34

Blueberry Crumb Cake

*This moist cake makes for the perfect hostess gift —
it is beautiful when sliced.*

Makes one 9-inch cake (12 servings)

Nonstick cooking spray

Crumb topping:

¾	**cup unbleached, all-purpose flour**
¼	**cup packed light brown sugar**
¼	**cup granulated sugar**
1	**teaspoon ground cinnamon**
	Pinch kosher salt
½	**teaspoon pure vanilla extract**
6	**tablespoons unsalted butter, melted and slightly cooled**

Cake batter:

1⅓	**cups unbleached, all-purpose flour**
¾	**teaspoon baking soda**
¼	**teaspoon kosher salt**
⅓	**cup unsalted butter, cut into 1-inch pieces and room temperature**
½	**cup plus 3 tablespoons granulated sugar**
1	**large egg**
½	**teaspoon pure vanilla extract**
⅓	**cup buttermilk**
1	**cup fresh blueberries**

1. Lightly coat a 9-inch square baking pan with nonstick cooking spray. Reserve.
2. Prepare crumb topping. Put the dry ingredients of the crumb topping into a small bowl. Whisk to combine. Add the vanilla and melted butter and stir with a fork or use your fingers to bring together into large clumps. Reserve.
3. Prepare cake batter. In a small bowl, whisk together the flour, baking soda, and salt. Reserve. Put the butter and sugar in a medium bowl and mix with a Cuisinart® Hand Mixer fitted with the mixing beaters until light and fluffy, about 1 minute. Add the egg and vanilla and beat until fully combined. Add ⅓ of the dry ingredients, and stir until almost incorporated. Follow with ½ of the buttermilk, and then alternate in that pattern, ending with the dry ingredients, until mixture is just combined.
4. Spread the batter into the prepared pan. Make a layer of the blueberries on top of the batter, slightly pressing them down so that they are still showing. Cover evenly with the reserved crumb topping.
5. Adjust the rack to position 2. Set the oven to Bake with Convection at 350°F for 25 minutes. Once preheated, place the pan on the rack and bake for the allotted time or until a cake tester inserted into the cake comes out clean. Allow to cool slightly before slicing and serving.

Nutritional information per serving:
Calories 207 (35% from fat) • carb. 37g • pro. 3g
• fat 5g • sat. fat • 3g • chol. 29mg • sod. 148mg
• calc. 13mg • fiber 1g

Mushroom & Leek Quiche with Gruyère

Great for a Sunday brunch, this quiche will please any crowd.

Makes one 9-inch quiche, 8 to 12 servings

1 blind-baked 9-inch tart shell based on ½ of the Pâte Brisée recipe that follows

Filling:

1½ teaspoons unsalted butter, or olive oil
1 small leek, white and light green parts only, thinly sliced
4 ounces sliced mushrooms (about 1½ to 2 cups), white button or cremini work well
½ teaspoon kosher salt
¼ teaspoon freshly ground black pepper
¼ teaspoon fresh thyme
½ cup whole milk
½ cup heavy cream
4 large eggs
½ cup shredded Gruyère or Swiss cheese

1. Prepare the filling: Put the butter into a large skillet over medium heat. Once the butter melts, add the leek with a pinch of salt and pepper and sauté until just softened, about 2 to 3 minutes. Add the mushrooms and thyme and sauté until softened and lightly browned, add additional butter or oil if the pan seems to dry. Reserve.
2. In a medium mixing bowl, whisk together the milk, heavy cream and eggs with the remaining salt and pepper.
3. Scatter the leek and mushroom mixture evenly in the blind-baked shell. Pour the egg/cream mixture over to fill the tart shell and then scatter the shredded cheese evenly on top.
4. Adjust the rack to position 2. Set the oven to Bake at 350°F for 16 minutes. Once preheated, carefully put the filled quiche into the oven. Allow to bake until the custard is just set.
5. If desired, broil for 2 to 3 minutes to brown the top of the quiche.
6. Allow to cool for about 5 minutes before slicing and serving.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):
Calories 194 (70% from fat) • carb. 9g • pro. 5g • fat 15g • sat. fat 9g • chol. 102mg • sod. 232mg • calc. 73mg • fiber 0g

Pâte Brisée

This versatile dough can be used for sweet or savory treats.

Makes two single-crust 9-inch tarts/pies, or one double-crust pie

2 cups unbleached, all-purpose flour
1 teaspoon kosher salt
½ pound (2 sticks) unsalted butter, cold and cubed
4 tablespoons ice water

1. Put flour and salt into a Cuisinart® Food Processor fitted with the chopping blade. Process for 10 seconds. Add butter to work bowl and pulse until the mixture resembles coarse crumbs. Pour in water, 1 tablespoon at a time, and pulse until a dough just forms. Divide dough into 2 flat discs; wrap in plastic and refrigerate until ready to use.*
2. To roll and blind-bake: On a lightly floured surface, roll out one of the pastry discs into an 11-inch circle that is about ⅛-inch thick. Reverse the dough onto the rolling pin and unroll it evenly over a 9-inch tart pan. Press the dough lightly into the pan, lifting the edges and working it gently down into the corners of the pan. Trim off excess dough by rolling the pin over the top of the pan.

3. With your thumbs, push the dough ⅛ inch above the edge of the mold, to make an even, rounded rim of dough around the inside circumference of the mold. You can then press a decorative edge around the rim of the pastry with the dull edge of a knife. Chill in refrigerator for about 30 minutes.
4. Adjust the rack to position 2. Set the oven to Bake with Convection at 350°F for 25 minutes. Using a fork, prick the dough evenly all over, but make sure not to go entirely through the dough. Line the shell with parchment and weigh it down with dried beans or rice. Once preheated, place into oven. Bake for about 20 minutes, or until the dough under the parchment is no longer wet. Remove the beans/rice and parchment and continue baking for the remaining 5 minutes, until the shell is golden brown.

Nutritional information per serving:

Calories 101(67% from fat) • carb. 7g • pro. 1g • fat 7g • sat. fat 5g • chol. 20mg • sod. 89mg • calc. 0mg • fiber 0g

*Extra dough can be stored in the refrigerator for up to 1 week and in the freezer for up to 2 months.

Spinach, Gorgonzola & Artichoke Dip

.

Hot out of the oven, serve this timeless dip with crusty bread or alongside a basket of pita chips.

Makes about 6 cups

Nonstick cooking spray
2 ounces Parmesan, cut into ½-inch cubes
1 garlic clove
1 small shallot, halved
1 pound (2 standard, 8-ounce packages) plain cream cheese, room temperature and cut into 1-inch pieces
¼ cup heavy cream
1 pound frozen spinach, thawed, drained and dried thoroughly
1 cup crumbled Gorgonzola (about 4 ounces), divided
2 cans (15 ounces each) artichoke hearts, drained and dried thoroughly
½ teaspoon crushed red pepper

1. Lightly coat a 2-quart ceramic baking dish with nonstick cooking spray. Reserve.
2. Fit a Cuisinart® Food Processor with the metal chopping blade. With the machine running, first drop the cheese through the feed tube and process until finely chopped. Add the garlic and shallot to finely chop. Add the cream cheese and heavy cream; process until creamy and smooth. Crumble the spinach over the cream cheese mixture. Add half of the Gorgonzola and pulse about 10 times, or until well blended. Scrape the work bowl. Add the reserved artichoke hearts and crushed red pepper; pulse another 10 times. Transfer the mixture to the prepared dish and then top with the remaining Gorgonzola.
3. Adjust the rack to position 2. Set the oven to Bake at 375°F for 25 minutes. Once preheated, put the filled dish into the oven and bake for the allotted time, or until just browned on top.
4. Serve immediately.

Nutritional information per serving (¼ cup):
Calories 90 (79% from fat) • carb. 3g • pro. 4g • fat 7g • sat. fat 5g • chol. 22mg • sod. 243mg • calc. 57mg • fiber 1g

Ultimate Layered Nachos

The key to these nachos is to layer the cheese between the chips. This way everyone gets a bit of cheese with every bite!

Makes 8 to 10 servings

6	**cups tortilla chips (this is an estimate – you need enough to cover the bottom of the baking tray, but can have more or less depending on how many mouths you need to feed), divided**
1½ to 2	**cups shredded Cheddar and/or Monterey Jack, divided**
¾	**cup refried beans (about half of a 15.5-ounce can)**
1	**small to medium tomato, seeded and chopped**
1	**jalapeño, halved, seeded and thinly sliced**
4	**scallions, thinly sliced**
1	**can (4.5 ounces) chopped green chiles**
1	**cup sliced black olives (These can be purchased pre-sliced in a 2.25-ounce can. Be sure to drain them first.)**
	Salsa, guacamole and sour cream for serving
	Lime wedges, for serving

1. Line the baking pan with foil. Evenly distribute half of the chips in the prepared pan. Cover with about ½ cup of the cheese, then the remaining chips. Top with the remaining ingredients, as evenly as possible, finishing with the remaining cheese.
2. Adjust the rack to position 4 and place the filled tray in the oven. Set oven to Broil for 10 minutes. Keep an eye on the nachos while they are cooking – some cheeses melt and brown more quickly than others.
3. Serve immediately with salsa, guacamole sour cream, and lime wedges.

Nutritional information per serving (based on 10 servings):
Calories 168 (50% from fat) • carb. 14g • pro. 7g • fat 9g • sat. fat 4g • chol. 15g • sod. 345mg • calc. 166mg • fiber 2g

Potato Skins

We use the leftover potato skin tops from our Twice-Baked Potatoes on page 31, but if you want to skip that and go straight to the skins, bake the potatoes as instructed in the first step of the Twice-Baked Potatoes, and then reserve those for another use.

Makes 6 servings

6	**potato skin tops (from Twice-Baked Potatoes, page 31)**
2	**tablespoons unsalted butter, melted and kept warm**
	Pinch kosher salt
	Pinch freshly ground black pepper
1	**cup shredded Cheddar**
4	**slices bacon, cooked and crumbled**
	Sour cream, to taste
2	**tablespoons chopped chives**

1. Line the baking pan with foil. Set the potato skins on the prepared baking pan and brush the tops of with the melted butter and season with salt and pepper. Evenly distribute the cheese on top of each half, and then top with the bacon.
2. Adjust the rack to position 4 and place the potatoes in the oven. Set to Broil for 8 minutes. Allow to cook until cheese is melted and just browned.
3. Top with the sour cream and chopped chives. Serve immediately.

Nutritional information per serving:
Calories 293 (56% from fat) • carb. 21g • pro. 12g • fat 18g • sat. fat 11g • chol. 55mg • sod. 313mg • calc. 254mg • fiber 3g

Classic Herb-Roasted Chicken

A combination of dried and fresh herbs dress up this classic bird.

Makes 4 to 6 servings

1 whole chicken (3½ to 4 pounds)
1 tablespoon olive oil
1 tablespoon chopped fresh rosemary
1 teaspoon dried basil
1 teaspoon dried thyme
1 teaspoon kosher salt
1 teaspoon freshly ground black pepper
1 lemon, halved
2 garlic cloves, smashed

1. Coat the chicken with the olive oil, and then rub with the herbs, salt and pepper. Squeeze the lemon all over the chicken and then stuff in the cavity of the bird along with the garlic cloves. Truss the chicken well with butcher's twine and then fit onto the spit so the chicken is in the middle of the spit. Secure well with the skewers.
2. Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on top of it. Fit the spit into the oven and set to the Chicken setting on the Rotisserie function at 450°F for 60 minutes.
3. Cook the chicken for the allotted time, or until the juices run clear when the thigh is pierced (internal temperature should be 165˚F in the breast and 170°F in the thigh. It may take more or less time depending on the size of the chicken).
4. Using the rotisserie grip, remove the chicken from the oven. Allow the chicken to rest for at least 5 to 10 minutes before carving .

Nutritional information per serving (based on 6 servings):
Calories 208 (32% from fat) • carb. 2g • pro. 32g • fat 17g • sat. fat 1g • chol. 106mg • sod. 535mg • calc. 25mg • fiber 1g

Jamaican Jerk Chicken

The flavors of Jerk Seasoning are perfect for chicken, but use it on other proteins such as pork and shrimp as well.

Makes 4 to 6 servings

Jerk Marinade:
¼ cup orange juice
2 tablespoons white vinegar
2 tablespoons soy sauce, reduced sodium
2 tablespoons olive oil
Juice of ½ lime
3 garlic cloves
2 green onions, trimmed and cut into 2-inch pieces
1 Scotch Bonnet pepper, seeded and halved (or 2 jalapeños, seeded and halved)
1 tablespoon ground allspice
2 teaspoons light brown sugar
1 teaspoon fresh thyme
½ teaspoon freshly ground black pepper
1 whole chicken (3½ to 4 pounds)
1 teaspoon kosher salt

1. Prepare the marinade. Put marinade ingredients, in order listed, into a Cuisinart® Blender. Blend on High and process until homogenous, about 1 minute.
2. Pour marinade over the chicken and refrigerate in a sealable plastic bag for 2 hours, up to overnight.
3. Once chicken has marinated, remove and allow any excess marinade to drain off. Season the chicken all over with the teaspoon of salt.
4. Truss the chicken well with butcher's twine and then fit onto the spit so the chicken is in the middle of the spit. Secure well with the skewers.

5. Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on top of it. Fit the spit into the oven and set to the Chicken setting on the Rotisserie function at 400°F for 60 minutes.
6. Cook the chicken for the allotted time, or until the juices run clear when the thigh is pierced (internal temperature should be 165˚F in the breast and 170˚F in the thigh. It may take more or less time depending on the size of the chicken).
7. Using the rotisserie grip, remove the chicken from the oven. Allow to rest for at least 5 to 10 minutes before carving.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):
Calories 210 (42% from fat) • carb. 8g • pro. 23g • fat 10g • sat. fat 2g
• chol. 80mg • sod. 668mg • calc. 28mg • fiber 1g

Roasted Simple Duck

The rotisserie makes for a simple, easy way to roast a whole duck, ensuring a crispy exterior and juicy meat.

Makes 4 to 6 servings

1 whole duck (3½ to 4 pounds), wings removed
1 tablespoon olive oil
1½ teaspoons kosher salt
½ teaspoon freshly ground black pepper

1. Coat the duck with the olive oil, and then rub with the salt and pepper. Score the breasts in a crosshatch manner, cutting through the skin and fat, but not into the flesh. Prick the duck all over with the tip of a paring knife. Truss the duck well with butcher's twine and then fit onto the spit. Secure well with the skewers.
2. Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on top of it. Fit the spit into the oven and set to the Duck setting on the Rotisserie function at 325°F for 90 minutes.
3. After 40 minutes of cooking, open the door of the oven and while the duck is turning, carefully prick the duck all over with the tip of a paring knife. Close the door and let the duck finish cooking for the allotted time, or until the juices run clear when the thigh is pierced (internal temperature should be 165˚F in the breast and 170˚F in the thigh. It may take more or less time depending on the size of the duck).
4. Using the rotisserie grip, remove the duck from the oven. Allow to rest for at least 5 to 10 minutes before carving.

NOTE: Scoring and pricking the duck releases the fat (renderings), resulting in the crispiest skin.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):
Calories 157 (49% from fat) • carb. 1g • pro. 18g • fat 8g • sat. fat 3g
• chol. 78mg • sod. 645mg • calc. 12mg • fiber 0g

Ginger Glazed Duck

This recipe is a nod to the traditional Asian flavors that are common when preparing duck.

Makes 4 to 6 servings

Marinade:
1 cup chicken broth, low sodium
½ cup soy sauce, reduced sodium
1 1-inch piece fresh ginger, peeled and thinly sliced
2 garlic cloves, thinly sliced
1 tablespoon light brown sugar

2 whole star anise
1 tablespoon black peppercorns
1 whole duck (3½ to 4 pounds)

1. Mix all of the marinade ingredients together in a small mixing bowl. Put the duck in a 2-gallon sealable plastic bag and pour the marinade over the duck. Seal and refrigerate for a minimum of 2 hours, up to 4 hours.
2. Once the duck has marinated, remove and allow any excess marinade to drain off. Score the breasts in a crosshatch manner, cutting through the skin and fat, but not into the flesh. Prick the duck all over with the tip of a paring knife. Truss the marinated duck* well with butcher's twine and then fit onto the spit. Secure well with the skewers.
3. Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on top of it. Fit the spit into the oven and set to the Duck setting on the Rotisserie function at 325°F for 90 minutes.
4. After 40 minutes of cooking, open the door of the oven and while the duck is turning, carefully prick the duck all over with the tip of a paring knife. Close the door and let the duck finish cooking for the allotted time, or until the juices run clear when the thigh is pierced. The internal temperature should be 165°F in the breast and 170°F in the thigh. It may take more or less time depending on the size of the duck.
5. Using the rotisserie grip, remove the duck from the oven. Allow to rest for at least 5 to 10 minutes before carving.

   *Do not discard the marinade. Put into a small saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Let sauce boil for 5 minutes and then reduce heat to maintain a simmer. Allow to simmer for about 30 minutes – it should thicken to a glaze-like consistency. Brush over cooked duck, or serve along side the sliced duck.

Note: Scoring and pricking the duck skin releases the fat, resulting in a delicious, crispy duck.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):
Calories 160 (33% from fat) • carb. 6g • pro. 21g • fat 6g • sat. fat 2g
• chol. 78mg • sod. 817mg • calc. 13mg • fiber 0g

Middle Eastern Leg of Lamb with Yogurt-Tahini Sauce

It seems as though Middle Eastern spices were created to go with lamb; this recipe will definitely show you why! Leftover lamb is great sliced for sandwiches and spread with the Yogurt-Tahini Sauce.

Makes 8 to 10 servings

Marinade:
1 teaspoon cumin seeds
1 teaspoon coriander seeds
3 cinnamon sticks, halved
1½ teaspoons kosher salt, plus more for sprinkling
½ teaspoon freshly ground black pepper, plus more for sprinkling
4 garlic cloves
4 sprigs oregano, leaves only
½ teaspoon cayenne pepper
¼ cup olive oil
1 boneless leg of lamb, (2½ to 3 pounds)

Yogurt-Tahini Sauce:
1 cup plain yogurt, whole or reduced fat
1 tablespoon tahini
½ teaspoon fresh lemon juice
½ teaspoon kosher salt
¼ teaspoon ground cumin
Pita bread, toasted and kept warm for serving

1. Prepare the marinade for the lamb: Put the cumin and coriander seeds in a small, dry skillet over medium heat. Cook until seeds are just toasted and fragrant. Remove. Put the toasted seeds in a Cuisinart® Spice Grinder or Chopper along with the cinnamon sticks, salt, pepper,

garlic, oregano and cayenne. Pulse a few times to break up, scraping down as needed. Add the oil and process until a paste has formed.

2. Rub the paste all over the lamb (remove any butcher's twine or netting so the lamb can be evenly coated). Transfer to a large mixing bowl, covered with plastic, or to a 2-gallon resealable bag. Marinate in the refrigerator for 2 hours, up to overnight.
3. Once lamb has marinated, remove from bowl/bag and tie tightly with butcher's twine in 2-inch intervals. and then fit onto the spit. Secure well with the skewers.
4. Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on the rack. Fit the spit into the oven and set to the Meat setting on the Rotisserie function at 400°F for 45 minutes. The lamb is cooked when the internal temperature reaches 130°F, for medium rare. Allow it to rest for 10 minutes before slicing and serving.
5. While lamb is cooking, prepare the Yogurt-Tahini Sauce. In a small bowl whisk together all of the sauce ingredients until homogenous. Reserve in the refrigerator (this can be made in advance and stored in an airtight container in the refrigerator for up to 1 week).
6. Using the rotisserie grip, remove the lamb from the oven. Allow to rest for at least 5 to 10 minutes before carving .
7. To serve, thinly slice lamb and serve with the Yogurt-Tahini Sauce and toasted pita bread.

Nutritional information per serving (lamb; based on 10 servings):
• Calories 208 (52% from fat) • carb. 1g • pro. 23g • fat 12g • sat. fat 3g
• chol. 73mg • sod. 435mg • calc. 23mg • fiber 1g

Rosemary-Sage Pork Roast

This delicious pork roast is a great and easy main dish for entertaining.

Makes 6 to 10 servings

1 cup kosher salt
1 cup granulated sugar
3 quarts water
1 pork roast, (3 to 4 pounds)

Marinade:
3 garlic cloves
1 tablespoon fresh rosemary
1 tablespoon fresh sage
1 tablespoon Dijon mustard
1 teaspoon kosher salt, plus more for sprinkling
1 teaspoon freshly ground pepper, plus more for sprinkling
2 tablespoons extra virgin olive oil

1. Dissolve salt and sugar with the water by whisking in a large mixing bowl that will fit into your refrigerator. Submerge the roast in the brine solution and refrigerate up to 4 hours.
2. While roast is soaking, prepare the marinade. Place the metal chopping blade into the Cuisinart® Food Processor. With the machine running, drop the garlic through the feed tube and run until finely chopped. Add the rosemary and sage and pulse until chopped. Add the mustard, salt and pepper. Turn the processor on and while running, pour the olive oil through the feed tube. Reserve until ready to use.
3. Once the roast has soaked, remove from brine, rinse and pat dry with paper towels. Sprinkle the roast all over with kosher salt and freshly ground pepper. Evenly rub the marinade all over the roast and allow to stand at room temperature for 30 minutes.

4. Tie the roast evenly with butcher's twine for even roasting and fit onto the spit. Secure well with the skewers.
5. Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on top of it. Fit the spit into the oven and set to the Meat setting on the Rotisserie function at 425°F for 60 minutes. The internal temperature should be 145°F for medium.
6. Using the rotisserie grip, remove the pork from the oven. Allow to rest for at least 5 to 10 minutes before carving.

Nutritional information per serving (based on 10 servings):
Calories 292 (51% from fat) • carb. 1g • pro. 34g
• fat 16g • sat. fat 3g • chol. 102mg • sod. 339mg
• calc. 14mg • fiber 0g

Roast Beef with Horseradish Sauce

Only a handful of ingredients but this dish packs a lot of flavor. The Horseradish Sauce yields more than you may need for the full roast, but keep it on hand for sandwiches for the next day.

Makes 8 to 10 servings

Roast Beef:

1 eye round roast, (2 to 3 pounds)
1½ teaspoons olive oil
1 teaspoon kosher salt
1 teaspoon freshly ground black pepper

Horseradish Sauce:

½ cup mayonnaise
½ cup sour cream
¼ cup prepared horseradish
½ teaspoon kosher salt
½ teaspoon coarsely ground black pepper

1. Coat the roast with the olive oil and sprinkle with the salt and pepper. Tie the roast evenly with butcher's twine for even roasting and fit onto the spit. Secure well with the skewers.
2. Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on top of it. Fit the spit into the oven and set to the Meat setting on the Rotisserie function at 425°F for 40 minutes. The internal temperature should be 130°F for medium-rare.
3. While the beef is cooking, prepare the Horseradish Sauce. Put all ingredients into a small mixing bowl and stir well to fully combine. Taste and adjust seasonings as desired. Reserve. (Horseradish sauce will keep in the refrigerator for up to one week).
4. Using the rotisserie grip, remove the roast beef from the oven. Allow to rest for at least 5 to 10 minutes before carving. Thinly slice and serve with the Horseradish Sauce on the side.

Nutritional information per serving
(based on 10 servings, with 1 tablespoon of Horseradish Sauce):
Calories 248 (58% from fat) • carb. 1g • pro. 25g
• fat 15g • sat. fat 5g • chol. 85mg • sod. 388mg
• calc. 29mg • fiber 0g

Nutritional information per serving (Horseradish Sauce – 1 tablespoon):
Calories 54 (94% from fat) • carb. 1g • pro. 0g
• fat 5g • sat. fat 2g • chol. 8mg • sod. 94mg
• calc. 6mg • fiber 0g

Roasted Whole Branzino

Makes 2 servings

1	**whole branzino, cleaned (if fish is longer than the spit, remove the head and tail fins)**
1½	**teaspoons olive oil, divided**
½	**teaspoon kosher salt, divided**
¼	**teaspoon freshly ground black pepper**
¼	**small onion, thinly sliced**
1	**garlic clove, thinly sliced**
2	**bay leaves**
½	**small lemon, thinly sliced**
2	**sprigs fresh rosemary**
2	**sprigs fresh thyme**

1. Drizzle 1 teaspoon of the olive oil along the inside of the fish. Sprinkle with ¼ teaspoon of the salt and a pinch of the pepper. Evenly lay the remaining stuffing ingredients into the fish (depending on the size of the fish, all ingredients may not fit. Adjust accordingly). Rub the remaining olive oil on the outside of the first and sprinkle with the remaining salt and pepper.
2. Tie the fish well with butcher's twine — every 1 to 2 inches or so — and fit onto the spit. (You do not need to secure with the skewers.)
3. Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on top of it. Fit the spit into the oven and set to the Custom setting on the Rotisserie function at 400°F for 18 minutes. Start checking the fish at about 15 minutes — once it stops turning, the fish is fully cooked.
4. Using the rotisserie grip, remove the fish from the oven. Serve immediately with additional lemon wedges and a side of rice.

Nutritional information per serving:
Calories 207 (31% from fat) • carb. 3g • pro. 32g • fat 7g • sat. fat 1g • chol. 70mg • sod. 507mg • calc. 32mg • fiber 1g

Hoisin-Glazed Cornish Hens

This marinade is very versatile. Try it brushed on salmon or chicken pieces and simply roast in the oven.

Makes 2 to 4 servings

Glaze:

½	**cup hoisin sauce**
2	**tablespoons honey**
2	**tablespoons soy sauce, reduced sodium**
1	**tablespoon finely chopped fresh ginger**
2	**garlic cloves, finely chopped**
2	**Cornish game hens, (1 to 1¼ pounds each)**

1. In a mixing bowl stir together the hoisin, honey, soy sauce, ginger and garlic.
2. Put the hens in a sealable plastic bag. Pour the marinade over the hens and refrigerate for at least an hour, up to overnight.
3. Truss the hens well with butcher's twine and then fit both onto the spit so they are evenly positioned in the middle of the spit. Secure well with the skewers.
4. Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on top of it. Fit the spit into the oven and set to the Custom setting on the Rotisserie function (using Convection) at 425°F for 40 minutes.
5. Hens are cooked when the juices run clear when the thighs are pierced with the tip of a knife.

Nutritional information per serving (based on 4 servings):
Calories 268 (13% from fat) • carb. 34 • pro. 25g
• fat 4g • sat. fat 1g • chol. 104mg
• sod. 1052mg • calc. 17mg

Broiled Beef Burgers

A good burger doesn't need much fuss, as long as you have good quality meat. To turn these into cheeseburgers, a minute or so before the burgers are cooked, top with a slice of your favorite cheese and allow to broil for an additional minute, or until cheese is melted and browned.

Makes 4 burgers

1½ pounds ground beef
2 tablespoons olive oil
1½ teaspoons kosher salt
½ teaspoon freshly ground black pepper
½ teaspoon garlic powder

1. Divide the ground beef and form into 4 burgers (6 ounces each) — be sure not to overwork the meat or the burgers will be tough. Coat each with olive oil and then sprinkle both sides with the salt, pepper and garlic powder.
2. Adjust the rack to position 4. Set the burgers on the broiling rack, fitted into the baking pan. Set oven to Broil with Convection for 12 minutes.
3. Serve immediately on toasted buns topped with your favorite condiments.

Nutritional information per burger (without bun):
Calories 389 (66% from fat) • carb. 0g • pro. 33g • fat 29g • sat. fat 10g
• chol. 105g • sod. 971mg • calc. 22mg • fiber 0g

Basic Pizza Dough

This dough can be used for more than just the obvious, although who doesn't love homemade pizza? Check our website, www.cuisinart.com, for additional pizza and calzone recipes.

Makes 1½ pounds dough (two 12-inch crusts)

2¼ teaspoons (1 standard packet) active dry yeast
1½ teaspoons granulated sugar
1 cup warm water (105°F to 110°F)
3 cups bread flour (you may substitute unbleached, all-purpose flour)
1½ teaspoons kosher salt
1 tablespoon olive oil, plus more for coating ball of dough

1. In a liquid measuring cup dissolve the yeast and sugar in warm water. Let stand until foamy, about 5 minutes. (Note: If the yeast does not foam within 10 minutes, it is not active and you should toss it and start again.)
2. Insert the dough or metal chopping blade into the work bowl of a Cuisinart® Food Processor. Add the flour, salt and olive oil. Pulse a few times to combine. With the machine running, pour the liquid yeast mixture through the feed tube as fast as the flour absorbs it. Process until the dough cleans the sides of the work bowl and forms a ball. Continue to process for 30 seconds to knead the dough. Dough should be slightly sticky.
3. Lightly coat the inside of a large bowl with olive oil. Add dough, turn to coat in oil and cover bowl with plastic wrap. Let rise in a warm, draft-free place for about 1 hour; dough should double in size.
4. Place dough on a lightly floured surface and gently fold over to "punch" down. Form into desired crust size(s) as directed by recipe.

Nutritional information per serving (based on 12 servings for 2 pies):
Calories 114 (9% from fat) • carb. 23g • pro. 3g • fat 1g • sat. fat 0g
• chol. 0g • sod. 286mg • calc. 1mg • fiber 1g

Gluten-Free Pizza Dough

Finally! Pizza that folks with allergies can cheer about.

Makes about 1 pound dough (about two 10-inch crusts)

¾	**cup tapioca flour**
¾	**cup white rice flour, plus additional for dusting and rolling**
⅓	**cup quinoa flour**
⅓	**cup arrowroot flour**
1	**teaspoon xanthan gum**
1	**teaspoon kosher salt**
2	**teaspoons granulated sugar**
½	**cup rice milk**
¼	**cup water**
2	**tablespoons extra virgin olive oil**
	Extra rice flour for dusting and rolling

1. Put the flours, xanthan gum, salt and sugar into the bowl of a Cuisinart® Stand Mixer fitted with the dough hook. Mix on speed 3 to combine. Stir the rice milk, water and olive oil together in a liquid measuring cup.
2. With the stand mixer running on speed 3, slowly add the liquid ingredients. Once a dough ball is formed, knead the dough for about 1 to 2 minutes between speeds 4 and 5. Should dough seem dry, add 1 tablespoon of additional water to the bowl at a time while mixing until the dough ball is able to clean the sides of the bowl. Be sure the water is fully incorporated before adding the next tablespoon (alternatively, should the dough be too sticky, add white rice flour 1 tablespoon at a time until dough reaches a smooth consistency).
3. When ready to roll, dust a large surface with rice flour. Divide the dough into 2 equal pieces. Roll dough out into about a 10-inch circle.
4. Liberally dust a pizza peel with or the bottom of a sheet tray with rice flour. Transfer pizza dough to well-floured surface and add desired pizza toppings before baking.

Nutritional information per serving (based on 12 servings total for 2 crusts):
Calories 114 (22% from fat) · • carb. 22g • pro. 9g • fat 3g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 209mg • calc. 23 mg • fiber 1g

White Pizza with Olives, Grape Tomatoes & Bacon

If you are averse to ricotta, replace it with ⅓ cup of pizza sauce; either way the toppings will be sure to please.

Makes one 10 to 12-inch pizza

½	**recipe, Basic or Gluten Free Pizza Dough (preceded recipes)**
1½	**teaspoons olive oil**
¼	**cup ricotta, strained if especially wet**
1	**garlic clove, finely chopped**
¼	**teaspoon kosher salt**
	Pinch freshly ground black pepper
½	**cup pitted kalamata olives**
½	**cup grape tomatoes, halved**
¼	**cup grated or shredded Pecorino Romano**
4	**slices bacon, cooked and crumbled**

Pinch crushed red pepper, optional
6 Medium to large fresh basil leaves, torn

1. Stretch or roll the dough to a 10 or 12-inch round and fit onto an oiled pizza screen or into the provided baking pan (oiled). Brush the top of the dough with the olive oil and then dollop the ricotta across the surface, leaving about 1 inch around the edges for a crust. Evenly distribute the remaining ingredients, in the order listed, except for the basil.
2. Adjust the rack to position 3. Set to Pizza, 12-inch fresh at 450°F for 14 minutes. Once is preheated, slide pizza into the oven. Check a few minutes before cooking time is finished so that the pizza is not too dark.
3. Top with the torn basil leaves and slice and serve.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):
Calories 193 (35% from fat) • carb. 24g · pro. 9g • fat 7g • sat. fat 2g • chol. 13mg • sod. 575mg • calc. 20mg • fiber 1g

Spinach & Garlic Pizza

One of our favorite combinations, and it is simple to prepare and sure to please all.

Makes one 10 to 12-inch pizza

2 teaspoons olive oil, divided
1 garlic clove, thinly sliced
2 cups packed fresh spinach
¼ teaspoon kosher salt
Pinch freshly ground black pepper
½ recipe Basic or Gluten Free (page 27 and 28) Pizza Dough
⅓ cup prepared pizza sauce
4 ounces fresh mozzarella, sliced or cubed
Pinch crushed red pepper, optional

1. Put 1 teaspoon of the oil into a medium skillet set over medium-low heat. Once hot, add the garlic and sauté until softened, but not browned. Add the spinach along with the salt and pepper. Sauté until just wilted, but still bright green. Remove and cool slightly.
2. Stretch or roll the dough to a 10 or 12-inch round and fit onto an oiled pizza screen or into the provided baking pan (oiled). Brush the top of the dough with the olive oil and then spread the sauce across the surface, leaving about 1 inch around the edges for a crust. Evenly distribute the sautéed spinach and garlic and then top with the mozzarella and crushed red pepper, if using.
3. Adjust the rack to position 3. Set to Pizza, 12-inch fresh at 450°F for 14 minutes. Once the oven is preheated, slide pizza into the oven. Check a few minutes before cooking time is finished so that the pizza is not too dark.
4. Slice and serve.

Nutritional information per serving:
Calories 196 (32% from fat) • carb. 25g • pro. 8g • fat 7g • sat. fat 2g • chol. 9mg • sod. 468mg • calc. 49mg • fiber 1g

Roasted Fennel with Orange & Olives

The sweetness of tender, roasted fennel is complemented with orange zest and briny oil-cured olives in this dish, which tastes equally delicious served warm, cold or at room temperature.

Makes 2 cups

1	**medium to large fennel bulb (about 1 to 1¼ pounds total), trimmed and cut into ¼-inch slices**
1	**tablespoon olive oil**
¼	**teaspoon kosher salt**
¼	**teaspoon freshly ground black pepper**
¼	**cup chicken broth, low sodium**
2	**tablespoons white wine**
¼	**cup oil-cured black olives, pitted and halved**
½	**teaspoon grated orange zest**

1. Adjust the rack to position 2. Set the oven to Roast with Convection at 400°F for 35 minutes. Line the baking pan with parchment paper.
2. In a medium bowl toss the fennel slices with the oil, salt and pepper until the fennel has been evenly coated. Arrange the slices in a single layer on the pan. Pour the chicken broth and wine directly on the fennel.
3. Put the fennel in the preheated oven and bake until softened and lightly browned. During the last 10 minutes of cooking, stir in the olives and orange zest and finish cooking.

Nutritional information per ½-cup serving:
Calories 99 (45% from fat) • carb. 11g • pro. 2g • fat 5g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 293mg • calc. 72mg • fiber 4g

Savory Stuffed Acorn Squash

Not only are the flavors rich and delicious,

but the varying textures in this dish stand out at any dinner table.

Makes 4 servings

2	**acorn squashes (about 1¼ to 2 pounds each), halved length wise and seeded**
2½	**teaspoons olive oil, divided**
1	**teaspoon kosher salt, divided**
½	**teaspoon freshly ground black pepper, divided**
1	**small to medium shallot, finely chopped**
1	**cup Israeli (pearl) couscous**
1	**cup chickpeas, drained and rinsed**
½	**teaspoon ground cumin**
½	**teaspoon ground cinnamon**
2¼	**cups chicken broth, low sodium**
½	**cup chopped, dried apricots**
¼	**cup shelled pistachios, toasted**

1. Adjust the rack to position 2. Set the oven to Bake at 350°F for 35 minutes.
2. Line the baking pan with foil and put the squash halves, cut side up, on top. Brush the inside of each squash with oil, about ½ teaspoon per half, and sprinkle each with salt and pepper, about a pinch per half. Bake in the preheated oven for the allotted time, or until the flesh of the squash is just fork tender. Remove and set aside.
3. While squash is baking, put the remaining olive oil in a sauté pan set over medium heat. Once hot, add the shallot and sauté until softened, about 5 minutes. Add the couscous, chickpeas, cumin, cinnamon and remaining salt and pepper. Sauté for about 1 to 2 minutes to toast the couscous. Add the broth and increase heat to bring the liquid to a

strong simmer. Once simmering, cook partially covered, stirring occasionally for about 10 to 15 minutes, until almost all the liquid is absorbed by the couscous and the filling has a creamy consistency. Remove the pan from the heat, stir in the apricots and pistachios and cover. Let sit for 5 minutes.

4. Evenly divide the couscous mixture among the squash halves. Return squash to the oven and bake at 350°F for 10 minutes, or until just golden on top.

Nutritional information per serving:
Calories 388 (16% from fat) • carb. 72g • pro. 11g • fat 8g • sat. fat 1g • chol. 14mg • sod. 618mg • calc.108mg • fiber 8g

Twice-Baked Potatoes

Here we give you the groundwork for the classic twice-baked potato, but you can top them with just about anything from shredded cheese and chopped broccoli to salsa and sliced avocado.

Makes 6 servings

6 medium russet potatoes, scrubbed
1½ teaspoons olive oil
¼ cup plus 2 tablespoons whole milk
4 tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces
¼ cup crème fraîche
2 tablespoons chopped fresh chives
¾ teaspoon kosher salt
½ teaspoon freshly ground black pepper

1. Adjust the rack to position 3. Set the oven to Convection Bake at 400°F for 40 minutes.
2. Using the tines of a fork, evenly prick each potato 6 to 8 times, on all sides of the potatoes. Divide the oil evenly over the potatoes and rub into the skins. Once oven is preheated, place the potatoes directly on the rack and bake for allotted time, or until cooked through. Remove and set aside until potatoes are cool enough to handle. Line the baking pan with foil and set aside.
3. Slice off the top quarter of each potato* and scoop out the warm, cooked flesh into a large bowl, leaving an ⅛-inch-thick border of shell. To the potato flesh, add the milk and butter. Using a potato masher, mix together until smooth. Add the crème fraîche, chives, pepper and salt. Continue to mash until completely combined. Divide the potato mixture evenly to fill all the shells.
4. Set the oven to Bake with Convection at 350°F for 25 minutes. Set the filled potatoes on the prepared baking pan and place into the oven, still in position 3. Bake for the allotted time or until the tops are golden.

Note: Potatoes may be prepared a day ahead through step 3. Cover and refrigerate. Bring to room temperature before baking.

*Do not toss the potato skin tops. They can be used for our to-die-for Potato Skins on page 20.

Nutritional information per potato:
Calories 271 (38% from fat) • carb. 38g • pro. 5g • fat 11g • sat. fat 7g • chol. 29mg • sod. 309mg • calc. 53mg • fiber 5g

Mixed Root Vegetable Roast

The list of vegetables is merely a suggestion — choose a colorful variety from whatever is available.

Makes 6 servings

2 garlic cloves, smashed
½ large red onion, cut on the root into 6 wedges
½ medium to large fennel bulb, cut into ½-inch slices
1 medium beet, scrubbed and cut into ½ to 1-inch pieces
½ medium to large turnip, peeled and cut into ½ to 1-inch pieces
1 small to medium sweet potato, peeled and cut into ½ to 1-inch pieces
2 small red potatoes, quartered
1 cup Brussels sprouts, halved
2 sprigs fresh rosemary
2 sprigs fresh thyme
3 tablespoons olive oil
½ teaspoon kosher salt
¼ teaspoon freshly ground black pepper

1. Set the oven to Roast at 450°F for 25 minutes with the rack in position 2. Line the baking pan with foil.
2. While the oven is preheating, gently toss all of the ingredients into a large bowl to coat with the olive oil, salt and pepper. Transfer to the prepared baking pan.
3. Once preheated, place the pan into the oven. Bake for the allotted time, or until the vegetables are browned and tender.
4. Transfer to a platter and serve.

Nutritional information per serving:
Calories 147 (42% from fat) • carb. 20g • pro. 3g • fat 7g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 244mg • calc. 40mg • fiber 4g

Buttery Dinner Rolls

After your first bite, you will never go back to store-bought rolls again.

Makes 12 rolls

⅓ cup whole milk, plus 1 tablespoon for brushing
6 tablespoons unsalted butter, plus 1 tablespoon for brushing
3 tablespoons granulated sugar
1¾ teaspoons active dry yeast
3 tablespoons warm water (105°F–110°F)
3 cups bread flour
¾ teaspoon kosher salt
1 egg, lightly beaten

1. In a small saucepan combine the milk, butter and sugar. Warm over low heat until the butter is melted. Remove from heat and set aside until cooled to room temperature.
2. Dissolve the yeast in the warm water in a large measuring cup. Let stand 5 minutes, or until mixture is foamy. Put the flour and salt in the work bowl of a Cuisinart® Food Processor fitted with the dough or metal chopping blade and process for 10 seconds. Add the melted butter mixture and egg to the yeast/water mixture. With the machine running, slowly add the liquids through the feed tube and process until a dough ball forms. Continue processing for 45 seconds to knead the dough. Shape the dough into a smooth ball, put it in a clean mixing bowl and cover with plastic wrap. Let rise in a warm place until the dough has doubled in size, about 60 minutes.

3. Lightly butter a 9-inch round baking pan. Punch down the dough and divide into 12 equal pieces (about 1½ to 1¾ ounces each). Roll into smooth rounds and arrange in the prepared pan. Cover with plastic wrap and let rise until doubled in size, about 30 to 40 minutes.
4. Adjust the rack to position 2. Set the oven to Bake with Convection at 375°F for 15 minutes. While the oven is heating, melt the remaining tablespoon of butter and combine with the remaining tablespoon of milk in a small bowl. Gently brush the tops of the rolls with butter/milk mixture. Once preheated, put pan into the oven and bake rolls for the allotted time, or until golden brown and an internal temperature of 190°F is reached.
5. Remove rolls from the pan and cool slightly before serving .

Nutritional information per roll:
Calories 183 (35% from fat) • carb. 26g • pro. 4g • fat 7g • sat. fat 5g • chol. 34mg • sod. 153mg • calc. 13mg • fiber 1g

Bittersweet Espresso Brownies with Ganache

Whether topped with our indulgent Ganache or not, these sinful brownies are impossible to resist.

Makes 16 brownies

Brownies:

	Nonstick cooking spray
¾	**cup (1½ sticks) unsalted butter, cubed**
4	**ounces unsweetened chocolate, chopped**
4	**ounces bittersweet chocolate, chopped**
2	**tablespoons cocoa powder**
2	**teaspoons espresso powder**
½	**cup unbleached, all-purpose flour**
¾	**teaspoon kosher salt**
3	**large eggs**
1½	**cups granulated sugar**
2	**teaspoons pure vanilla extract**

Ganache:

2	**ounces bittersweet chocolate, roughly chopped**
½	**teaspoon espresso powder**
	Pinch kosher salt
¼	**cup heavy cream**

1. Lightly coat a 9-inch square baking pan with nonstick cooking spray and line with parchment paper.
2. Put the butter and both chocolates into a heatproof bowl and place over a pot of simmering water. Once the butter/chocolate mixture is almost completely melted, stir in cocoa powder and espresso powder. Once chocolate is completely melted, stir in flour and salt; set aside to cool to room temperature.
3. Using a Cuisinart® Hand Mixer fitted with the mixing beaters, beat the eggs to break them slightly, then gradually add the sugar. Mix until light and thickened, about 1 to 2 minutes. Add vanilla and beat until well combined. Fold the cooled chocolate mixture into the egg mixture until the batter is no longer streaky. Pour the batter into prepared pan. Tap pan on the counter a few times to remove any air bubbles.
4. Adjust the rack to position 2. Set the oven to Bake with Convection at 350°F for 20 minutes. Once preheated, place the pan in the oven and bake for the allotted time, or until edges are just dry. Cool completely and chill in the refrigerator overnight before frosting.
5. To make Ganache: Put the chopped chocolate, espresso powder and salt in a small, heatproof mixing bowl. Set aside. Put the cream in a small saucepan and bring to just a boil. Once heated, pour over chocolate mixture and allow to sit for a few minutes. After a few minutes have passed, whisk mixture until completely smooth. Allow to

cool to body temperature, where the ganache is no longer hot, but still spreadable. Spread over the top of the brownies. Chill in refrigerator for 1 to 2 hours. Slice with a sharp knife and serve.

Nutritional information per brownie:
Calories 281 (50% from fat) • carb. 30g • pro. 3g • fat 19g • sat. fat 11g • chol. 62mg • sod. 124mg • calc. 29mg • fiber 2g

Strawberry-Rhubarb Crisp

This dessert highlights the tartness of the rhubarb, which is mellowed out by the sweet strawberries. Be sure to get ripe, in-season ingredients for the best results.

Makes 8 servings

Filling:

1 pound rhubarb, trimmed and cut into ½-inch thick slices
⅔ cup granulated sugar
Pinch kosher salt
¼ teaspoon pure vanilla extract
¼ teaspoon fresh lemon juice
3 cups (about ¾ pound) strawberries, hulled and quartered (halved if strawberries are small)
4½ teaspoons tapioca starch

Topping:

1 cup rolled oats (not quick cooking)
⅔ cup unbleached, all-purpose flour
⅔ cup packed light brown sugar
¼ teaspoon ground cinnamon
¼ teaspoon ground ginger
¼ teaspoon kosher salt
6 tablespoons (3 ounces) unsalted butter, cold and cubed

1. Put the rhubarb, sugar, salt, vanilla and lemon juice in a large mixing bowl; toss to fully combine. Add the strawberries and tapioca starch, and stir to coat well. Transfer to a 9-inch square baking pan; reserve.
2. Prepare the topping: Put all the topping ingredients except the butter into a mixing bowl and combine. Add the butter and either with a pastry blender or with your fingers, work the butter into the dry ingredients. Once the butter is evenly distributed, sprinkle over the top of the filling.
3. Adjust the rack to position 2. Set the oven to Bake at 350°F for 30 minutes. Once the oven is preheated, bake the crisp for the allotted time, or until the filling is bubbling and the top is browned.
4. Remove and allow to cool for a few minutes before serving. This is delicious when paired with freshly whipped cream or vanilla ice cream.

Nutritional information per serving:
Calories 301 (27% from fat) • carb. 54g • pro. 3g • fat 9g • sat. fat 5g • chol. 23mg • sod. 92mg • calc. 57mg • fiber 3g

Roasted Pineapple

This can be the base for a variety of desserts. Our favorites are topped with vanilla ice cream, chopped nuts or toasted coconut.

1 whole pineapple, trimmed and peeled
1 tablespoon unsalted butter, softened
2 teaspoons granulated sugar
½ teaspoon ground cinnamon
1 to 2 pinches kosher salt

1. Fit the pineapple onto the spit. Secure ends with the skewers.
2. Brush the pineapple with the softened butter and evenly coat with the remaining ingredients.
3. Adjust the rack to position 1 and place the baking pan on top of it. Fit the spit into the oven and set to the Custom setting on the Rotisserie function at 400°F for 40 minutes.
4. Using the rotisserie grip, remove the pineapple from the oven. Allow to cool slightly before removing from the spit. To serve, halve, core and slice into 1-inch pieces.

Nutritional information per serving:
Calories 58 (21% from fat) • carb. 12g • pro. 0g
• fat 1g • sat. fat 1g • chol. 4mg • sod. 19mg
• calc. 12mg • fiber 1g

NOTES:

Cobertura:

1 taza (80 g) de copos de avena (no utilice avena instantánea)
⅔ taza (95 g) de harina común
⅔ taza (65 g) de azúcar rubio
¼ cucharadita de canela en polvo
¼ cucharadita de jengibre en polvo
¼ cucharadita de sal kosher
6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos

1. Combinar el ruibarbo, el azúcar, la sal, la vainilla y el jugo de limón en un tazón grande; revolver. Agregar las fresas y la fécula de tapioca y revolver para cubrir. Colocar la mezcla en una bandeja de 9 x 9 pulgadas (22 x 22 cm); reservar.
2. Preparar la cobertura: combinar todos los ingredientes de la cobertura, excepto la mantequilla, en un tazón mediano. Agregar la mantequilla y combinar con la mezcla, usando un mezclador de masas o sus dedos. Una vez que la mantequilla está distribuida uniformemente, esparcir encima del relleno.
3. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 350°F (180°C) y fijar el tiempo en 30 minutos. Una vez caliente, meter al horno hasta que el relleno esté hirviendo y dorado.
4. Dejar enfriar durante unos minutos antes de servir. Servir con crema batida o helado de vainilla para una deliciosa combinación.

Información nutricional por porción:
Calorías 301 (27% de grasa) • Carbohidratos 54 g • proteínas 3 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 23 mg • Sodio 92 mg • Calcio 57 mg • Fibra 3 g

Piña asada

Esto puede servir de base para una variedad de postre. Nuestros favoritos también incluyen helado de vainilla y nueces picadas o coco tostado.

1 piña, pelada
1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
2 cucharaditas de azúcar granulada
½ cucharadita de canela en polvo
1–2 pizcas de sal kosher

1. Ensartar la piña sobre el espetón. Asegurar con los pinchos.
2. Cepillar la piña con la mantequilla y rociar con el resto de los ingredientes.
3. Colocar la rejilla en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa CUSTOM, ajustar a temperatura a 400°F (200°C) y fijar el tiempo en 40 minutos.
4. Retirar la piña del horno, usando la agarradera. Dejar enfriar ligeramente antes de retirar del espetón. Para servir, partir a la mitad, quitar el corazón y cortar en cubos.

Información nutricional por porción:
Calorías 58 (21% de grasa) • Carbohidratos 12 g • proteínas 0 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 4 mg • Sodio 19 mg • Calcio 12 mg • Fibra 1 g

picado

2 cucharadas de cacao en polvo
2 cucharaditas de café expreso instantáneo
½ taza (60 g) de harina común
¾ cucharadita de sal kosher
3 huevos grandes
1½ taza (300 g) de azúcar granulada
2 cucharaditas de extracto natural de vainilla

"Ganache" (cobertura de chocolate):

2 onzas (55 g) de chocolate semi-amargo ("bittersweet"), picado grueso
½ cucharadita de café expreso instantáneo
1 pizca de sal kosher
¼ taza (60 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")

1. Engrasar levemente un molde cuadrado de 9 x 9 pulgadas (22 x 22 cm) con spray vegetal. Forrar con papel sulfurizado.
2. Derretir la mantequilla y el chocolate picado a baño María. Cuando el chocolate esté casi derretido, agregar el cacao y el café expreso. Cuando el chocolate esté completamente derretido, agregar la harina y la sal y dejar enfriar a temperatura ambiente.
3. Usando una batidora de mano Cuisinart® equipada con batidores, batir ligeramente los huevos y agregar poco a poco el azúcar. Mezclar durante 1–2 minutos, hasta obtener una mezcla suave y espesa. Agregar la vainilla y seguir batiendo, hasta combinar los ingredientes. Incorporar la mezcla de chocolate enfriada a la mezcla de huevo, y revolver hasta obtener una mezcla homogénea. Echar la mezcla en el molde. Dar unos golpecitos sobre la encimera varias veces para eliminar las burbujas de aire.
4. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Elegir la función BAKE + CONV, ajustar la temperatura a 350°F (190°C) y fijar el tiempo en 20 minutos. Una vez caliente, meter al horno y hornear hasta que las orillas se sequen ligeramente. Dejar enfriar completamente. Refrigerar durante 8–12 horas antes de cubrir/glasear.
5. Para preparar la "ganache": colocar el chocolate picado, el expreso instantáneo y la sal en un tazón pequeño a prueba de calor. Reservar. Colocar la crema en una cacerola mediana y calentar justo hasta que empiece a hervir. Agregar la mezcla de chocolate y dejar reposar durante varios minutos. Revolver con un batidor hasta conseguir una mezcla muy suave. Dejar entibiar a temperatura ambiente. Glasear la parte de encima de los "brownies". Refrigerar durante 1–2 horas. Cortar con un cuchillo afilado y servir.

Información nutricional por "brownie":
Calorías 281 (50% de grasa) • Carbohidratos 30 g • proteínas 3 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 11 g • Colesterol 62 mg • Sodio 124 mg • Calcio 29 mg • Fibra 2 g

"Tarta" crujiente de ruibarbo y fresas

Este postre destaca la acidez del ruibarbo, suavizado por la dulzura de las fresas. Para mejores resultados, utilice fresas maduras en temporada.

Rinde 8 porciones

Relleno:

1 libra (455 g) de ruibarbo, en rodajas medianas
⅔ taza (135 g) de azúcar granulada
1 pizca de sal kosher
¼ cucharadita de extracto natural de vainilla
¼ cucharadita de jugo de limón fresco
3 tazas (aproximadamente 350 g) de fresas, en cuartos (o partidas en dos si las fresas son pequeñas)
4½ cucharadas de almidón/fécula de tapioca

Información nutricional por porción:
Calorías 147 (42% de grasa) • Carbohidratos 20 g • proteínas 3 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 244 mg • Calcio 40 mg • Fibra 4 g

Pancitos con sabor a mantequilla

Nunca más comprará pancitos después de probar éstos.

Rinde 12 pancitos

⅓ taza (80 ml) de leche entera + 1 cucharada para cepillar
6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal + 1 cucharada (15 g) para cepillar
3 cucharadas de azúcar granulada
1¾ cucharadita de levadura seca activa
3 cucharadas de agua tibia
3 tazas (375 g) de harina para hacer pan
¾ cucharadita de sal kosher
1 huevo, ligeramente batido

1. Combinar la leche, la mantequilla y el azúcar en una cacerola pequeña. Calentar a fuego lento hasta que la mantequilla esté derretida. Retirar del fuego y dejar enfriar.
2. Disolver la levadura en agua tibia. Dejar fermentar durante 5 minutos. Colocar la harina en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart® equipado con cuchilla amasadora y procesar durante 10 segundos. Combinar la mezcla de mantequilla y el huevo con la mezcla de levadura. Encender la máquina y echar los ingredientes líquidos en la boca de llenado. Procesar justo hasta formarse una bola de masa. Procesar durante 45 segundos adicionales. Formar una bola de masa suave, colocar la bola en un tazón limpio y cubrir con plástico. Dejar leudar al doble de su volumen, durante aproximadamente 60 minutos.
3. Engrasar levemente un molde redondo de 9 pulgadas (22 cm) de diámetro con mantequilla. Aplastar la masa para desinflarla y dividirla en 12 porciones iguales. Formar bolitas suaves y disponer en el molde. Cubrir sin apretar con una película de plástico y dejar leudar durante 30–40 minutos.
4. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Elegir la función BAKE + CONV, ajustar la temperatura a 375°F (190°C) y fijar el tiempo en 15 minutos. Mientras el horno está calentando, derretir la mantequilla remanente y combinar con la cucharada de leche remanente. Cepillar los pancitos con la mezcla. Meter al horno y hornear hasta que los pancitos estén bien dorados y que la temperatura interna alcance 190°F (88°C).
5. Retirar del molde y dejar enfriar ligeramente antes de servir.

Información nutricional por pancito:
Calorías 183 (35% de grasa) • Carbohidratos 26 g • proteínas 4 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 34 mg • Sodio 153 mg • Calcio 13 mg • Fibra 1 g

"Brownies" de chocolate semi-amargos y expreso con "ganache"

Es imposible resistir estas galletas "pecaminosas", con o sin nuestro "ganache" tentador.

Rinde 16 "brownies"

"Brownies":
spray vegetal
¾ taza (170 g) de mantequilla sin sal, en cubitos
4 onzas (115 g) de chocolate amargo, picado
4 onzas (115 g) de chocolate semi-amargo ("bittersweet"),

2 cucharadas de cebollinos ("chives") picados
¾ cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de pimienta negra recién molida

1. Colocar la rejilla del horno en la posición 3. Elegir la función BAKE + CONV, ajustar la temperatura a 400°F (200°C) y fijar el tiempo en 40 minutos.
2. Pinchar cada patata 6–8 veces con un tenedor. Restregar con aceite. Cuando el horno esté caliente, colocar las patatas sobre la rejilla y hornear hasta que estén cocidas. Retirar del horno y dejar enfriar. Forrar la bandeja con papel de aluminio.
3. Cortar el cuarto superior de cada patata y sacar la carne con una cuchara, dejando ⅛ pulgada (3 mm) de piel/carne. Combinar la carne de las patatas con la leche y la mantequilla. Aplastar con un majador hasta conseguir una mezcla suave. Agregar la crema, los cebollinos, la sal y la pimienta. Combinar. Llenar las patatas con la mezcla.
4. Otra vez, elegir la función BAKE + CONV, ajustar la temperatura a 350°F (180°C) y fijar el tiempo en 25 minutos. Disponer las patatas rellenas en la bandeja y meter al horno, con la rejilla en la posición 3. Hornear hasta que la parte de encima esté dorada.

Nota: los pasos 1–3 pueden realizarse el día anterior. Cubrir y refrigerar. Dejar entibiar a temperatura ambiente antes de hornear.

*No tire las peladuras. Puede usarlas para preparar nuestra receta de "Potato skins" ("peladuras" de patata al horno con tocino) en la página 20.

Información nutricional por patata:
Calorías 271 (38% de grasa) • Carbohidratos 38 g • proteínas 5 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 29 mg • Sodio 309 mg • Calcio 53 mg • Fibra 5 g

Tubérculos mixtos asados

La lista de ingredientes a continuación sólo es una sugestión. Puede usar una variedad de tubérculos para preparar esta receta.

Rinde 6 porciones

2 dientes de ajo, machacados
½ cebolla roja grande, cortada en 6 pedazos sobre la raíz
½ bulbo mediano a grande de hinojo, en 8 rodajas gruesas
1 remolacha mediana, restregada y cortada en cubos
½ chirivía mediana a grande, pelada y cortada en cubos
1 camote/batata pequeña a mediana, pelada y cortado en cubos
2 patatas nuevas rojas pequeñas, en cuartos
1 taza (200 g) de coles de Bruselas, partidos a la mitad
2 ramitas de romero fresco
2 ramitas de tomillo fresco
3 cucharadas de aceite de oliva
½ cucharadita de sal kosher
¼ cucharadita de pimienta negra recién molida

1. Elegir la función ROAST, ajustar la temperatura a 450°F (230°C) y fijar el tiempo en 25 minutos. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Forrar la bandeja con papel de aluminio.
2. Mientras el horno está calentando, colocar todos los vegetales en un tazón grande y combinar con el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Echar la mezcla en la bandeja.
3. Una vez caliente, meter la bandeja al horno. Hornear hasta que los vegetales estén tiernos y dorados.
4. Poner en una fuente y servir.

3. Meter al horno hasta que el hinojo esté suave y ligeramente dorado. Diez minutos antes del final, agregar la ralladura de naranja y las aceitunas.

Información nutricional por porción (½ taza):
Calorías 99 (45% de grasa) • Carbohidratos 11 g • proteínas 2 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 293 mg • Calcio 72 mg • Fibra 4 g

Calabaza de bellota rellena

Este delicioso plato lleno de sabor y textura

se destacará sobre su mesa.

Rinde 4 porciones

2	**calabazas de bellota ("acorn squash"), cortadas longitudinalmente a la mitad y sin semillas**
2½	**cucharaditas de aceite de oliva**
1	**cucharadita de sal kosher**
½	**cucharadita de pimienta negra recién molida**
1	**cebolla pequeña a mediana, finamente picada**
1	**taza (175 g) de cuscús israelí**
1	**taza (250 g) de garbanzos, enjuagados y escurridos**
½	**cucharadita de comino en polvo**
½	**cucharadita de canela en polvo**
2¼	**tazas (590 ml) de caldo de pollo bajo en sodio**
½	**taza (100 g) de albaricoques/chabacanos/damascos secos picados**
¼	**taza (50 g) de pistachos picados, tostados**

1. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 350°F (180°C) y fijar el tiempo en 35 minutos.
2. Forrar la bandeja con papel de aluminio y colocar la calabaza adentro, el lado cortado apuntando hacia arriba. Cepillar el interior de cada calabaza con aceite y sazonar con sal y pimienta. Meter al horno hasta que la calabaza esté tierna. Retirar del horno y reservar.
3. Mientras la calabaza está cociendo, poner el resto del aceite de oliva a calentar a fuego medio, en una salteadora. Una vez caliente, agregar el chalote y saltear durante 5 minutos. Agregar el cuscús, los garbanzos, el comino, la canela y la sal/pimienta remanente. Saltear durante 1–minutos para tostar el cuscús. Agregar el caldo y subir el fuego hasta que hierva. Cuando la mezcla empiece a hervir, tapar parcialmente y cocer durante 10–15 minutos, revolviendo de vez en cuando, hasta que el cuscús haya absorbido casi todo el líquido y tenga una consistencia cremosa. Retirar del fuego y agregar los albaricoques y los pistachos. Tapar. Dejar reposar durante 5 minutos.
4. Rellenar las calabazas con la mezcla. Regresar las calabazas al horno durante 10 minutos, hasta dorarse.

Información nutricional por porción:
Calorías 388 (16% de grasa) • Carbohidratos 72 g • proteínas 11 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 14 mg • Sodio 618 mg • Fibra 8 g

Patatas asadas dos veces

Esta receta es muy básica. Si desea, puede añadir lo que se le antoje, desde queso rallado y brécol picado hasta aguacate y salsa picante.

Rinde 6 porciones

6	**patatas Russet medianas, restregadas**
1½	**cucharadita de aceite de oliva**
¼	**taza + 2 cucharadas (75 ml) de leche entera**
4	**cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, en pedazos**
¼	**taza (60 ml) de "crème fraîche" (crema fresca)**

Pizza de espinaca con ajo

Esta pizza fácil de preparar es una de nuestras combinaciones favoritas. ¡Le encanta a todo el mundo!

Rinde una pizza de 10–12 pulgadas (25–30 cm)

2 **cucharaditas de aceite de oliva**
1 **diente de ajo, en rodajas finas**
2 **tazas llenas (60 g) de espinaca fresca**
¼ **cucharadita de sal kosher**
1 **pizca de pimienta negra recién molida**
½ **receta de masa de pizza básica o sin gluten (página 27)**
⅓ **taza (80 ml) de salsa de pizza preparada**
4 **onzas (115 g) de queso Mozzarella fresco, en rodajas o cubitos**
1 **pizca de hojuelas de pimiento rojo (opcional)**

1. Poner una cucharadita del aceite a calentar a fuego medio-lento, en un sartén mediano. Una vez caliente, agregar el ajo y saltear hasta que esté suave, pero sin permitir que dore. Agregar la espinaca, la sal y la pimienta. Saltear hasta que se marchite ligeramente, sin perder su color. Retirar del fuego y dejar enfriar ligeramente.
2. Estirar la masa para formar un disco redondo de 10–12 pulgadas (25–30 cm) y colocar éste sobre una placa perforada aceitada o adentro de la bandeja (aceitada). Cepillar el disco con aceite de oliva, y luego esparcir la salsa encima, dejando un borde de 1 pulgada (2.5 cm) sin queso todo alrededor. Cubrir uniformemente con la espinaca salteada y agregar la Mozzarella y las hojuelas de pimiento rojo (opcional).
3. Colocar la rejilla del horno en la posición 3. Elegir la función PIZZA, ajustar la temperatura a 450°F (230°C) y fijar el tiempo en 14 minutos. Una vez caliente, meter al horno. Averiguar si la pizza está hecha unos minutos antes del final de la cocción para evitar que se queme.
4. Cortar y servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:
Calorías 196 (32% de grasa) • Carbohidratos 25 g • proteínas 8 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 9 mg • Sodio 468 mg • Calcio 49 mg • Fibra 1 g

Hinojo asado con naranja y aceitunas

La ralladura de naranja y el sabor salado de las aceitunas curtidas en aceite complementan deliciosamente la dulzura del hinojo asado en este plato que sabe igualmente sabroso caliente, frío o a tibio.

Rinde 2 tazas

1 **bulbo mediano a grande de hinojo, en rodajas gruesas**
1 **cucharada de aceite de oliva**
¼ **cucharadita de sal kosher**
¼ **cucharadita de pimienta negra recién molida**
¼ **taza (60 ml) de caldo de pollo bajo en sodio**
2 **cucharadas de vino blanco**
¼ **taza (75 g) de aceitunas negras en aceite, deshuesadas y cortadas a la mitad**
½ **cucharadita de ralladura de naranja**

1. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Elegir la función ROAST, ajustar la temperatura a 400°F (200°C) y fijar el tiempo en 35 minutos. Forrar la bandeja con papel sulfurizado.
2. Combinar el hinojo, el aceite, la sal y la pimienta, en un tazón mediano. Disponer las rodajas en el fondo de la bandeja, sin superponerlas. Agregar el caldo de pollo y el vino.

4–5 durante 1–2 minutos adicionales. Si la masa parece muy seca, añadir una cucharada de agua a la vez, y seguir amasando hasta que la masa forme una bola que deje las paredes del tazón limpios. Cerciorarse de incorporar toda el agua antes de añadir más. Si la masa parece muy pegajosa, agregar harina de arroz, 1 cucharada a la vez, y seguir procesando hasta obtener una consistencia homogénea.

3. Espolvorear una superficie amplia con harina de arroz. Dividir la masa en 2 porciones iguales. Estirar la masa, formando un disco de 10 pulgadas (25 cm) con cada porción.
4. Enharinar generosamente una pala para pizza o una placa para horno con harina de arroz. Trasladar la masa sobre la superficie enharinada, agregar la cobertura deseada y meter al horno.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones/2 pizzas):
Calorías 114 (22% de grasa) • Carbohidratos 22 g • proteínas 9 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 209 mg • Calcio 23 mg • Fibra 1 g

Pizza blanca con aceitunas, tomates de pera y tocino

Si no le gusta el queso Ricotta, sustitúyalo por ⅓ taza (80 ml) de salsa para pizza. Sea como sea, esta pizza será un gran éxito.

Rinde una pizza de 10–12 pulgadas (25–30 cm)

1	**receta de masa de pizza básica o sin gluten (recetas anteriores)**
1½	**cucharadita de aceite de oliva**
¼	**taza (60 g) de queso Ricotta, escurrido si está muy húmedo**
1	**diente de ajo, finamente picado**
¼	**cucharadita de sal kosher**
1	**pizca de pimienta negra recién molida**
½	**taza (60 g) de aceitunas negras deshuesadas**
½	**taza (75 g) de tomates de pera, partidas**
¼	**taza (20 g) de queso Pecorino Romano rallado**
4	**lonjas de tocino, cocidas y picadas**
1	**pizca de pimiento rojo triturado (opcional)**
6	**hojas medianas a grandes de albahaca fresca, en tiras**

1. Estirar la masa para formar un disco redondo de 10–12 pulgadas (25–30 cm) y colocar éste sobre una placa perforada aceitada o adentro de la bandeja (aceitada). Cepillar el disco con aceite de oliva, y luego esparcir una cucharada de queso Ricotta encima, dejando un borde de 1 pulgada (2.5 cm) sin queso todo alrededor. Distribuir uniformemente los ingredientes remanentes, en orden, excepto la albahaca.
2. Colocar la rejilla del horno en la posición 3. Elegir la función PIZZA, ajustar la temperatura a 450°F (230°C) y fijar el tiempo en 14 minutos. Una vez caliente, meter al horno. Averiguar si la pizza está hecha unos minutos antes del final de la cocción para evitar que se queme.
3. Esparcir la albahaca encima, cortar y servir.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):
Calorías 193 (35% de grasa) • Carbohidratos 24 g • proteínas 9 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 13 mg • Sodio 575 mg • Calcio 20 mg • Fibra 1 g

Masa de pizza básica

Esta masa puede usarse para otras recetas. ¿Pero a quién no le gusta la pizza casera? Visite www.cuisinart.com para conseguir más recetas de pizza y "calzone".

Rinde 1½ libra (680 g) de masa, suficiente para dos pizzas de 12 pulgadas (30 cm)

2¼ cucharaditas de levadura seca activa
1½ cucharadita de azúcar granulada
1 taza (235 ml) de agua tibia
3 tazas (375 g) de harina para hacer pan o harina común
1½ cucharaditas de sal kosher
1 cucharada de aceite de oliva + un poco más para cubrir la bola de masa

1. Disolver la levadura y el azúcar en el agua tibia. Dejar fermentar durante aproximadamente 5 minutos. Nota: si la levadura no hace espuma dentro de 10 minutos, no está activa; tirarla y volver a empezar con nueva levadura.
2. Instalar la cuchilla amasadora o picadora en el tazón de una procesadora de alimentos Cuisinart®. Agregar la harina, la sal y el aceite de oliva. Pulsar varias veces para combinar. Encender la máquina y agregar lentamente la mezcla de levadura por la boca de llenado, asegurándose de que la harina absorba el líquido antes de echar más. Cuando la masa llegue a formar una bola, procesar durante 30 segundos adicionales para amasar. La masa estará ligeramente pegajosa.
3. Cepillar levemente el interior de un tazón grande con aceite de oliva. Colocar la masa en el tazón, volteándola para cubrirla con aceite. Luego, cubrir con una película de plástico. Dejar leudar al doble de su volumen en un lugar templado durante aproximadamente 1 hora.
4. Poner la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y aplastar para desinflar. Estirar y seguir la receta.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):
Calorías 114 (9% de grasa) • Carbohidratos 23 g • proteínas 3 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 g • Sodio 286 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g

Masa de pizza sin gluten

¡Por fin! Una pizza que las personas con alergia puedan disfrutar.

Rinde aproximadamente 1 libra (455 g) de masa, suficiente para dos pizzas de 10 pulgadas (25 cm)

¾ taza (95 g) de harina de tapioca
¾ taza (95 g) de harina de arroz + un poco más para espolvorear y estirar la masa
⅓ taza (40 g) de harina de quinua
⅓ taza (40 g) de harina de arrurruz
1 cucharadita de goma xantana
1 cucharadita de sal kosher
2 cucharaditas de azúcar granulada
½ taza (120 ml) de leche de arroz
¼ taza (60 ml) de agua
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
harina de arroz para espolvorear y estirar la masa

1. Colocar las harinas, la goma xantana, la sal y el azúcar en el tazón de una batidora de pie Cuisinart® equipada con gancho amasador. Mezclar a velocidad 3 para combinar. Combinar la leche de arroz, el agua y el aceite de oliva en una taza de medir.
2. Encender la batidora a la velocidad 3 y agregar los ingredientes líquidos. Después de que la masa forme una bola, amasar a velocidad

Información nutricional por porción:
Calorías 207 (31% de grasa) • Carbohidratos 3 g • proteínas 32 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 70 mg • Sodio 507 mg • Calcio 32 mg • Fibra 1 g

Gallinas de Cornualles glaseadas en salsa Hoisin

Este aliño muy versátil también puede usarse para preparar salmón o pollo asado.

Rinde 2–4 porciones

Glaseado:

½ taza (120 ml) de salsa Hoisin
2 cucharadas de miel
2 cucharadas de salsa de soya baja en sodio
1 cucharada de jengibre fresco finamente picado
2 dientes de ajo, finamente picados
2 gallinas de Cornualles de 1–1¼ libra (455–570 g)

1. Combinar la salsa Hoisin, la miel, la salsa de soya, el jengibre y el ajo en un tazón pequeño.
2. Colocar las gallinas en una bolsa de plástico hermética. Agregar la marinada y refrigerar durante por 1–12 horas.
3. Atar las gallinas con hilo de cocina e insertarlas sobre el espetón. Asegurar con los pinchos.
4. Colocar la rejilla en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa CUSTOM, ajustar a temperatura a 425°F (220°C) y fijar el tiempo en 40 minutos.
5. Cuando el jugo salga claro al pinchar los muslos con la punta de un cuchillo, las gallinas están listas.

Información nutricional por porción (basada en 4 porciones):
Calorías 268 (13% de grasa) • Carbohidratos 34 • Proteínas 25 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 104 mg • Sodio 1 g • Calcio 17 mg

Hamburguesas asadas

Una buena hamburguesa no requiere muchos ingredientes; sólo carne de buena calidad. Si desea añadir queso, simplemente coloque una rebanada de su queso favorito encima de cada hamburguesa un minuto antes del final de la cocción y seguir asando hasta que el queso esté derretido y dorado.

Rinde 4 hamburguesas

1½ libra (680 g) de carne de res molida
2 cucharadas de aceite de oliva
1½ cucharaditas de sal kosher
½ cucharadita de pimienta negra recién molida
½ cucharadita de ajo en polvo

1. Dividir la carne en porciones iguales y formar 4 hamburguesas de 6 onzas (170 g), sin manosear mucho la carne o las hamburguesas resultarán duras, Rociar con aceite de oliva y sazonar con sal, pimienta y ajo en polvo.
2. Colocar la rejilla del horno en la posición 4. Colocar las hamburguesas sobre la rejilla para asar, puesta adentro de la bandeja. Asar durante 12 minutos, usando la función BROIL + CONV.
3. Servir inmediatamente sobre pancitos calientes, con sus condimentos favoritos.

Información nutricional por hamburguesa (sin pancito):
Calorías 389 (66% de grasa) • Carbohidratos 0 g • proteínas 33 g • Grasa 29 g • Grasa saturada 10 g • Colesterol 105 g • Sodio 971 mg • Calcio 22 mg • Fibra 0 g

¼ taza (60 g) de salsa de rábano picante
½ cucharadita de sal kosher
½ cucharadita de pimienta negra molida gruesa

1. Cubrir la carne con el aceite de oliva y sazonar con la sal y la pimienta. Atar la carne con hilo de cocina e insertarla sobre el espetón. Asegurar con los pinchos.
2. Colocar la rejilla en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa MEAT, ajustar a temperatura a 425°F (220°C) y fijar el tiempo en 40 minutos. Para carne poco hecha, la temperatura interna debería alcanzar 130°F (54°C).
3. Mientras la res está cociendo, preparar la salsa de rábano picante. Combinar todos los ingredientes en un tazón pequeño. Ajustar la sazón al gusto. Reservar. (la salsa de rábano picante podrá conservarse en el refrigerador durante hasta una semana).
4. Retirar la carne del horno, usando la agarradera. Dejar descansar durante 5–10 minutos antes de trinchar. Cortar en tajadas finas y servir con salsa de rábano picante al lado.

Información nutricional por porción
(basada en 10 porciones, con 1 cucharadas de salsa de rábano picante)
Calorías 248 (58% de grasa) • Carbohidratos 1 g • proteínas 25 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 85 mg • Sodio 388 mg • Calcio 29 mg • Fibra 0 g

Información nutricional por porción (1 cucharada de salsa de rábano picante):
Calorías 54 (94% de grasa) • Carbohidratos 1 g • proteínas 0 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 8 mg • Sodio 94 mg • Calcio 6 mg • Fibra 0 g

Lubina asada

Rinde 2 porciones

1 lubina (también llamado róbalo), limpia (si el pescado es más largo que el espetón, cortar la cabeza y la aleta caudal).
1½ cucharadita de aceite de oliva
½ cucharadita de sal kosher
¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
¼ cebolla pequeña, en rodajas finas
1 diente de ajo, en rodajas finas
2 hojas de laurel
½ cebolla pequeña, en rodajas finas
2 ramitas de romero fresco
2 ramitas de tomillo fresco

1. Rociar el interior del pescado con 1 cucharadita del aceite de oliva. Sazonar con ¼ cucharadita de sal y una pizca de pimienta. Meter el resto de los ingredientes adentro del pescado. Nota: dependiendo del tamaño del pescado puede que sobren ingredientes. Ajustar la cantidad de ingredientes si es necesario. Restregar el exterior del pescado con el aceite de oliva remanente y sazonar con el resto de la sal/pimienta.
2. Atar el pescado con hilo de cocina a intervalos de 1–2 pulgadas (1.5–2.5 cm) e insertar sobre el espetón. Nota: no es necesario usar los pinchos.
3. Colocar la rejilla en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa CUSTOM, ajustar a temperatura a 400°F (200°C) y fijar el tiempo en 18 minutos. Empezar a averiguar si el pescado está cocido después de 15 minutos.
4. Retirar el pescado del horno, usando la agarradera. Servir inmediatamente, con pedazos de limón y arroz.

Cerdo asado con romero y salvia

Plato fácil y delicioso, perfecto cuando tiene invitados.

Rinde 6–10 porciones

1 taza (200 g) de sal kosher
1 taza (200 g) de azúcar granulada
3 cuartos de galón (2.8 L) de agua
1 paleta de cerdo de 3–4 libras (1.3–1.8 kg)

Marinada:
3 dientes de ajo
1 cucharada de romero fresco
1 cucharada de salvia fresca
1 cucharada de mostaza de Dijon
1 cucharadita de sal kosher + un poco más para rociar
1 cucharadita de pimienta negra recién molida + un poco más para rociar
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

1. Combinar la sal y el azúcar con el agua en un tazón grande que quepa en su refrigerador y batir para disolver. Meter la carne en la salmuera y refrigerar durante hasta 4 horas.
2. Mientras tanto, preparar la marinada. Instalar la cuchilla picadora en una procesadora de alimentos Cuisinart®. Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado. Procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el romero y la salvia; procesar para picar. Agregar la mostaza, la sal y la pimienta. Encender la máquina y echar el aceite de oliva por la boca de llenado. Reservar.
3. Antes de hornear, retirar la carne de la salmuera, enjuagar cuidadosamente y secar con papel absorbente. Sazonar con sal y pimienta. Restregar uniformemente con la marinada y dejar descansar a temperatura ambiente por 30 minutos.
4. Atar la carne con hilo de cocina e insertarla sobre el espetón. Asegurar con los pinchos.
5. Colocar la rejilla en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa MEAT, ajustar a temperatura a 425°F (220°C) y fijar el tiempo en 60 minutos. Para carne no muy hecha, la temperatura interna debería alcanzar 145°F (63°C).
6. Retirar el cerdo del horno, usando la agarradera. Dejar descansar durante 5–10 minutos antes de trinchar.

Información nutricional por porción (basada en 10 porciones):
Calorías 292 (51% de grasa) • Carbohidratos 1 g • proteínas 34 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 102 mg • Sodio 339 mg • Calcio 14 mg • Fibra 0 g

Carne asada con salsa de rábano picante

Esta receta no requiere muchos ingredientes, pero el resultado está lleno de sabor. Sobrará salsa de rábano picante; resérvela para preparar sándwiches al día siguiente.

Rinde 8–10 porciones

Carne asada:
1 cuete de res de 2–3 libras (910 g–1.3 kg)
1½ cucharadita de aceite de oliva
1 cucharadita de sal kosher
1 cucharadita de pimienta negra recién molida

Salsa de rábano picante:
½ taza (120 ml) de mayonesa
½ taza (120 ml) de crema agria

Pierna de cordero al estilo oriental con salsa de yogur-Tahini

Pareciera que las especias orientales fueron hechas para el cordero. ¡Esta receta le mostrará por qué! Las sobras de cordero son perfectas para preparar sándwiches, junto con la salsa de yogur-Tahini.

Rinde 8–10 porciones

Marinada:

1 cucharadita de semillas de comino
1 cucharadita de semillas de cilantro
3 palitos de canela, partidos a la mitad
1½ cucharadita de sal kosher + un poco más para rociar
½ cucharadita de pimienta negra recién molida + un poco más para rociar
4 dientes de ajo
4 ramitas de orégano (hojas solamente)
½ cucharadita de pimienta de Cayena
¼ taza (60 ml) de aceite de oliva
1 pierna de cordero de 2½–3 libras (1.1–1.4 kg), deshuesada

Salsa de yogur-Tahini:

1 taza (235 ml) de yogur natural entero o bajo en grasa
1 cucharada de salsa Tahini
½ cucharadita de jugo de limón fresco
½ cucharadita de sal kosher
¼ cucharadita de comino en polvo
pan pita, tostado y mantenido caliente para servir

1. Preparar la marinada para el cordero: calentar a fuego medio las semillas de comino y de cilantro, en un sartén seco pequeño. Cocer hasta que las semillas estén ligeramente tostadas y fragantes. Retirar del fuego. Colocar las semillas tostadas, los palitos de canela, la sal, la pimienta, el ajo, el orégano y la pimienta de Cayena en un molinillo de especias o en el bol de una picadora Cuisinart®. Pulsar varias veces para romper, raspando el bol si es necesario. Agregar el aceite y procesar hasta obtener una pasta.
2. Restregar el cordero con la pasta (quitar el hilo de cocina para restregar uniformemente). Colocar en un tazón grande y cubrir con plástico, o colocar en una bolsa hermética grande. Refrigerar durante 2–12 horas.
3. Antes de hornear, retirar el cordero del tazón o de la bolsa, atar con hilo de cocina a intervalos de 2 pulgadas (5 cm) e insertar sobre el espetón. Asegurar con los pinchos.
4. Colocar la rejilla del horno en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa MEAT, ajustar a temperatura a 400°F (200°C) y fijar el tiempo en 45 minutos. Para carne poco hecha, la temperatura interna debe alcanzar 130°F (54°C). Dejar reposar durante 10 minutos antes de rebanar y servir.
5. Mientras el cordero está cociendo, preparar la salsa de yogur-Tahini. Colocar todos los ingredientes de la salsa en un tazón y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Refrigerar hasta el momento de usar. Nota: la salsa puede prepararse por adelantado y conservarse en el refrigerador durante hasta 1 semana, en un recipiente hermético.
6. Retirar el cordero del horno, usando la agarradera. Dejar descansar durante 5–10 minutos antes de trinchar.
7. Cortar en tajadas finas y servir con la salsa de yogur-Tahini y pan pita tostado.

Información nutricional por porción (basada en 10 porciones):
• Calorías 208 (52% de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 23 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 73 mg • Sodio 435 mg • Calcio 23 mg • Fibra 1 g

NOTA: Cortar la parte de encima y pinchar el pato suelta la grasa, resultando en una piel más crujiente.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):
Calorías 157 (49% de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 18 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 78 mg • Sodio 645 mg • Calcio 12 mg • Fibra 0 g

Pato glaseado en jengibre

Esta receta es un guiño a las especias asiáticas tradicionales que suelen usarse para preparar pato.

Rinde 4–6 porciones

Marinada:

1	**taza (235 ml) de caldo de pollo bajo en sodio**
½	**taza (120 ml) de salsa de soya baja en sodio**
1	**trozo de 1 pulgada (2.5 cm) de jengibre fresco, pelado y en rodajas finas**
2	**dientes de ajo, en rodajas finas**
1	**cucharada de azúcar rubia**
2	**estrellas de anís estrellado (badiana)**
1	**cucharada de granos de pimienta**
1	**pato de 3½–4 libras (1.6–1.8 kg)**

1. Combinar los ingredientes de la marinada en un tazón pequeño. Colocar el pato en una bolsa hermética grande y agregar la marinada. Cerrar y refrigerar durante 2–4 horas.
2. Antes de hornear, escurrir el pato*. Cortar la parte de encima de las pechugas en líneas cruzadas, cruzando la piel y la grasa, pero no la piel. Pinchar el pato por todas partes con la punta de un cuchillo de pelar. Atar el pato con hilo de cocina e insertarlo sobre el espetón. Asegurar con los pinchos.
3. Colocar la rejilla en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa DUCK, ajustar a temperatura a 325°F (160°C) y fijar el tiempo en 90 minutos.
4. Después de 40 minutos, abrir la puerta del horno y pinchar cuidadosamente el pato por todas partes con la punta de un cuchillo de pelar. Cerrar la puerta y seguir horneando hasta que el jugo esté claro al pinchar el muslo con la punta de un cuchillo. La temperatura interna debería alcanzar 165°F/74°C (carne blanca/pechuga) y 170°F/77°C (carne oscura/muslos). Nota: puede que el pato esté listo en menos tiempo, según su tamaño.
5. Retirar el pato del horno, usando la agarradera. Dejar descansar durante 5–10 minutos antes de trinchar.

*No tirar la marinada. Calentarla a fuego medio-alto hasta que hierva, , en una cacerola pequeña. Dejar hervir durante 5 minutos, y luego reducir el fuego para que siga hirviendo a fuego lento. Hervir a fuego lento por 30 minutos, hasta que se vuelva espesa y adquiera la consistencia de un glaseado. Cepillar el pato asado con el glaseado o servir al lado de las tajadas de pato.

Nota: cortar la parte de encima y pinchar el pato suelta la grasa, resultando en una piel más crujiente y un pato aún más sabroso.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):
Calorías 160 (33% de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 21 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 78 mg • Sodio 817 mg • Calcio 13 mg • Fibra 0 g

1 cucharadita de tomillo fresco
½ cucharadita de pimienta negra recién molida
1 pollo de 3½–4 libras (1.6–1.8 kg)
1 cucharadita de sal kosher

1. Preparar la marinada: colocar todos los ingredientes en la jarra de una licuadora Cuisinart®, en el orden indicado. Licuar a velocidad alta durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Colocar el pollo en una bolsa hermética grande, agregar la marinada y refrigerar durante 2–12 horas.
3. Antes de hornear, escurrir el pollo y sazonar con una cucharadita de sal.
4. Atar el pollo con hilo de cocina e insertarlo sobre el espetón. Asegurar con los pinchos.
5. Colocar la rejilla en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa CHICKEN, ajustar a temperatura a 400°F (200°C) y fijar el tiempo en 60 minutos.
6. Hornear hasta que el jugo salga claro al pinchar el muslo con la punta de un cuchillo. La temperatura interna debería alcanzar 165°F/74°C (carne blanca/pechuga) y 170°F/77°C (carne oscura/muslos). Nota: puede que el pollo esté listo en menos tiempo, según su tamaño.
7. Retirar el pollo del horno, usando la agarradera. Dejar descansar durante 5–10 minutos antes de trinchar.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):
Calorías 210 (42% de grasa) • Carbohidratos 8 g • Proteínas 23 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 80 mg • Sodio 668 mg • Calcio 28 mg • Fibra 1 g

Pato asado

Gracias a la función ROTISSERIE de su horno, puede asar un pato entero fácilmente, con sabrosos resultados, crujiente por fuera y jugoso por dentro.

Rinde 4–6 porciones

1 pato de 3½–4 libras (1.6–1.8 kg)
1 cucharada de aceite de oliva
1½ cucharaditas de sal kosher
½ cucharadita de pimienta negra recién molida

1. Cepillar el pato con el aceite de oliva y restregar con la sal y la pimienta. Cortar la parte de encima de las pechugas en líneas cruzadas, cruzando la piel y la grasa, pero no la piel. Pinchar el pato por todas partes con la punta de un cuchillo de pelar. Atar el pato con hilo de cocina e insertarlo sobre el espetón. Asegurar con los pinchos.
2. Colocar la rejilla en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa DUCK, ajustar a temperatura a 325°F (160°C) y fijar el tiempo en 90 minutos.
3. Después de 40 minutos, abrir la puerta del horno y pinchar cuidadosamente el pato por todas partes con la punta de un cuchillo de pelar. Cerrar la puerta y seguir horneando hasta que el jugo salga claro al pinchar el muslo con la punta de un cuchillo. La temperatura interna debería alcanzar 165°F/74°C (carne blanca/pechuga) y 170°F/77°C (carne oscura/muslos). Nota: puede que el pato esté listo en menos tiempo, según su tamaño.
4. Retirar el pato del horno, usando la agarradera. Dejar descansar durante 5–10 minutos antes de trinchar.

fondo de la bandeja, cepillar la parte superior con la mantequilla derretida y sazonar con sal y pimienta. Esparcir queso y tocino encima de cada una.

2. Colocar la rejilla del horno en la posición 4 y meter la bandeja al horno. Gratinar durante 8 minutos, usando la función BROIL, hasta que el queso esté derretido y ligeramente dorado.
3. Agregar la crema agria y los cebollinos picados. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:
Calorías 293 (56% de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 12 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 11 g • Colesterol 55 mg • Sodio 313 mg • Calcio 254 mg • Fibra 3 g

Pollo asado con hierbas clásico

La combinación de hierbas secas y frescas hace que este plato clásico sea particularmente delicioso.

Rinde 4–6 porciones

1 pollo de 3½–4 libras (1.6–1.8 kg)
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharada de romero fresco picado
1 cucharadita de albahaca seca
1 cucharadita de tomillo seco
1 cucharadita de sal kosher
1 cucharadita de pimienta negra recién molida
1 limón, cortado a la mitad
2 dientes de ajo, machacados

1. Cepillar el pollo con el aceite de oliva y restregar con las hierbas, sal y pimienta. Rociar el pollo con jugo de limón y colocar el limón exprimido y el ajo en la cavidad. Atar el pollo con hilo de cocina e insertarlo sobre el espetón. Asegurar con los pinchos.
2. Colocar la rejilla en la posición 1 y colocar la bandeja sobre la rejilla. Meter el espetón al horno. Elegir la función ROTISSERIE, con el programa CHICKEN, ajustar a temperatura a 450°F (230°C) y fijar el tiempo en 60 minutos.
3. Hornear hasta que el jugo salga claro al pinchar el muslo con la punta de un cuchillo. La temperatura interna debería alcanzar 165°F/74°C (carne blanca/pechuga) y 170°F/77°C (carne oscura/muslos). Nota: puede que el pollo esté listo en menos tiempo, según su tamaño.
4. Retirar el pollo del horno, usando la agarradera. Dejar descansar durante 5–10 minutos antes de trinchar.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):
Calorías 208 (32% de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 32 g • Grasa 17 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 106 mg • Sodio 535 mg • Calcio 25 mg • Fibra 1 g

Pollo jamaiquino

El adobo jamaiquino es perfecto para adobar pollo, pero también cerdo y camarones.

Rinde 4–6 porciones

Marinada jamaiquina:
¼ taza (60 ml) de jugo de naranja
2 cucharadas de vinagre blanco
2 cucharadas de salsa de soya baja en sodio
2 cucharadas de aceite de oliva
jugo de ½ lima/limón verde
3 dientes de ajo
2 cebolletas ("green onions"), en trocitos
1 pimiento Scotch Bonnet (o 2 jalapeños), sin semillas y partido a la mitad
1 cucharada de pimienta de Jamaica en polvo
2 cucharaditas de azúcar rubia

3. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 375°F (190°C) y fijar el tiempo en 25 minutos. Una vez caliente, meter al horno y hornear hasta dorarse ligeramente.
4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (¼ taza/60 ml):
Calorías 90 (79% de grasa) • Carbohidratos 3 g • Proteínas 4 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 22 mg • Sodio 243 mg • Calcio 57 mg • Fibra 1 g

Últimos nachos

El secreto de estos nachos es la capa de queso entre los chips. ¡De esta manera, todo el mundo tiene queso en cada bocado!

Rinde 8–10 porciones

6	**tazas (500 g) de chips de maíz (esto es un estimado – necesita suficientemente chips como para cubrir el fondo de la bandeja, pero puede usar más/menos)**
1½–2	**tazas (180–240 g) de queso Cheddar y/o Monterey Jack rallado**
¾	**taza (190 g) de frijoles refritos enlatados (la mitad de una lata de 15.5 onzas/465 g)**
1	**tomate pequeño a medio, sin semillas, picado**
1	**jalapeño, sin semillas, en rodajas finas**
4	**cebolletas ("scallions"), finamente picadas**
1	**lata de 4.5 onzas (130 g) de chiles verdes picados**
1	**taza (65 g) de aceitunas negras en rodajas (escurridas)**
	salsa picante, guacamole y crema agria para servir
	pedazos de lima/limón verde para servir

1. Forrar la bandeja con papel de aluminio. Disponer la mitad de los chips en el fondo de la bandeja. Cubrir con ½ taza (60 g) del queso, y luego esparcir los chips remanente encima. Cubrir de manera uniforme con el resto de los ingredientes, terminando con el queso.
2. Colocar la rejilla del horno en la posición 4 y meter la bandeja al horno. Gratinar durante 10 minutos, usando la función BROIL. Vigilar la cocción, ya que algunos tipos de queso se derriten y se doran más rápido que otros.
3. Servir inmediatamente con salsa picante, guacamole, crema agria y pedazos de limón.

Información nutricional por porción (basada en 10 porciones):
Calorías 168 (50% de grasa) • Carbohidratos 14 g • Proteínas 7 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 15 g • Sodio 345 mg • Calcio 166 mg • Fibra 2 g

"Potato skins" (peladuras de patata al horno con tocino)

Usamos las peladuras de nuestras "patatas asadas dos veces" (página 31) pero si desea puede pelar patatas, usar las peladuras y reservar las patatas para otro uso.

Rinde 6 porciones

peladuras de 6 patatas

2	**cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, derretida**
1	**pizca de sal kosher**
1	**pizca de pimienta negra recién molida**
1	**taza (120 g) de queso Cheddar rallado**
4	**lonjas de tocino, cocidas y picadas**
	crema agria, al gusto
2	**cucharadas de cebollinos ("chives") picados**

1. Forrar la bandeja con papel de aluminio. Disponer las peladuras en el

pulsar hasta obtener una masa. Dividir la masa en dos porciones iguales. Formar un disco plano con cada porción. Envolver los discos en una película de plástico y refrigerar hasta el momento de usar.

2. Para pre-cocer el fondo de tarta: sobre una superficie ligeramente enharinada, estirar con un rodillo una porción de masa hasta formar un disco de aproximadamente 11 pulgadas (28 cm) de diámetro y ⅛ pulgada (3 mm) de espesor. Colocar la masa en un molde de tartas de 9 pulgadas (23 cm de diámetro). Presionar la masa suavemente en el fondo y las esquinas del molde, alzando los bordes. Cortar el exceso de masa con el rodillo.
3. Presionar el borde de la masa con el pulgar para formar un borde redondeado de aproximadamente ⅛ pulgada (3 mm) todo alrededor del molde. Acanalar el borde de la masa si desea. Refrigerar durante aproximadamente 30 minutos.
4. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Elegir la función BAKE + CONV, ajustar la temperatura a 350°F (180°C) y fijar el tiempo en 25 minutos. Pinchar el fondo de tarta varias veces con los dientes de un tenedor, teniendo cuidado de no perforar completamente la masa. Poner una hoja de papel sulfurizado encima de la masa y llenar parcialmente el molde con arroz crudo o frijoles secos. Después del precalentamiento, meter al horno. Hornear durante 15–20 minutos, o hasta que la masa esté seca. Retirar el arroz crudo/los frijoles secos y el papel sulfurizado, y regresar el fondo de tarta al horno hasta dorarse.

Información nutricional por porción:

Calorías 101 (67% de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 1 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 20 mg • Sodio 89 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g

*La masa cruda se podrá conservar en el refrigerador durante hasta una semana, o en el congelador durante hasta 2 meses.

Crema para mojar de espinaca, Gorgonzola y alcachofa

.

Sirva esta crema clásica caliente, con pan crujiente o chips de pan pita.

Rinde aproximadamente 6 tazas (1.4 L)

	spray vegetal
2	**onzas (55 g) de queso Parmesano, en cubitos**
1	**diente de ajo**
1	**chalote pequeño, partido a la mitad**
1	**libra (455 g) de queso crema a temperatura ambiente, en cubos**
¼	**taza (60 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
1	**libra (455 g) de espinaca congelada, descongelada, escurrida y secada**
1	**taza (120 g) de queso Gorgonzola desmenuzado**
2	**latas de 15 onzas (450 g) de corazones de alcachofa, escurridos y secados**
½	**cucharadita de hojuelas de pimiento rojo**

1. Engrasar levemente una fuente de horno de cerámica de 2 L con spray vegetal. Reservar.
2. Instalar la cuchilla picadora en su procesadora de alimentos Cuisinart®. Encender la máquina y echar el queso en la boca de llenado. Procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el ajo y procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el queso crema y la crema líquida y seguir procesando hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Romper la espinaca y agregar a la mezcla. Agregar la mitad del Gorgonzola y pulsar 10 veces para combinar. Raspar el bol. Agregar los corazones de alcachofa y las hojuelas de pimiento y pulsar 10 veces más. Colocar la mezcla en la fuente y esparcir el resto del queso encima.

"Quiche" de champiñones y puerro con queso Gruyère

Perfecta para un desayuno-almuerzo, esta "quiche" les encantará a todos.

Rinde 8–12 porciones (una "quiche" grande)

1 fondo de tarta pre-cocido de 9 pulgadas (22 cm), preparado con masa quebrada (receta a continuación – utilizar la mitad de la masa)

Relleno:

1½ cucharadita (15 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, o de aceite de oliva
1 puerro pequeño (parte verde claro y blanca), finamente rebanado
4 onzas (115 g) de champiñones blancos o cremini cortados en rodajas
½ cucharadita de sal kosher
¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
1 cucharadita de tomillo fresco
½ taza (120 ml) de leche entera
½ taza (120 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
4 huevos grandes
½ taza (60 g) de queso Gruyère o suizo rallado

1. Preparar el relleno: derretir la mantequilla a fuego medio, en un sartén grande. Cuando la mantequilla esté derretida, agregar el puerro y una pizca de sal/pimienta sal y saltear durante 2–3 minutos, hasta suavizarse ligeramente. Agregar los champiñones y el tomillo y saltear hasta que estén ligeramente dorados. Agregar más mantequilla o aceite si es necesario. Reservar.
2. Colocar la leche, la crema, los huevos y el resto de la sal/pimienta en un tazón mediano y batir la mezcla.
3. Esparcir la mezcla de puerro/champiñones sobre el fondo de tarta precocido. Agregar la mezcla de huevo/crema y esparcir el queso rallado encima.
4. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Elegir la función BAKE, ajustar la temperatura a 350°F (180°C) y fijar el tiempo en 16 minutos. Una vez caliente, meter la "quiche" al horno.

   Hornear hasta que el relleno esté ligeramente cuajado.
5. Si desea, gratinar durante 2–3 minutos o hasta que el queso esté ligeramente dorado.
6. Dejar enfriar durante aproximadamente 5 minutos antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):
Calorías 194 (70% de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 5 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 9 g • Colesterol 102 mg • Sodio 232 mg • Calcio 73 mg • Fibra 0 g

"Pâte brisée" (masa quebrada)

Esta masa versátil es perfecta para preparar recetas saladas o dulces.

Rinde 2 fondos de tarta de 9 pulgadas (22 cm)

2 tazas (250 g) de harina común
1 cucharadita de sal kosher
½ libra (225 g) de mantequilla sin sal fría, en pedacitos
4 cucharadas de agua helada

1. Colocar la harina y la sal en el tazón de una procesadora de alimentos Cuisinart®, equipada con cuchilla picadora. Procesar durante 10 segundos. Agregar la mantequilla y seguir procesando hasta que se formen migajas grandes. Agregar el agua, una cucharada a la vez y

Pastel crujiente de arándanos azules

Este pastel jugoso es perfecto para traer un detalle a quien le invite – y es hermoso una vez cortado.

Rinde 12 porciones (un pastel de 9 pulgadas/22 cm de diámetro)

spray vegetal

Cobertura crujiente:

- **¾ taza (95 g) de harina común**
- **¼ taza (50 g) de azúcar rubia**
- **¼ taza (50 g) de azúcar granulada**
- **1 cucharadita de canela en polvo**
- **1 pizca de sal kosher**
- **½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- **6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, derretida y ligeramente enfriada**

Mezcla:

- **1⅓ taza (165 g) de harina común**
- **¾ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- **¼ cucharadita de sal kosher**
- **⅓ taza (75 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**
- **½ taza + 3 cucharadas (110 g) de azúcar granulada**
- **1 huevo grande**
- **½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- **⅓ taza (80 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")**
- **1 taza (140 g) de arándanos azules frescos**

1. Engrasar levemente un molde de 9 x 9 pulgadas (22 x 22 cm) con spray vegetal; reservar.
2. Preparar la cobertura crujiente: colocar todos los ingredientes secos en un tazón pequeño. Combinar, batiendo. Agregar la vainilla y la mantequilla derretida.

   Revolver con un tenedor o sus dedos para formar grumos grandes. Reservar.
3. Prepare la mezcla: Combinar la harina, el bicarbonato y la sal en un tazón pequeño. Reservar. Colocar la mantequilla y el azúcar en un tazón mediano y batir con una batidora de mano Cuisinart® durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla suave y ligera. Agregar el huevo y la vainilla. Seguir batiendo hasta que los ingredientes estén completamente combinados. Agregar ⅓ de los ingredientes secos y revolver para incorporar parcialmente. Agregar la mitad del suero de mantequilla y seguir alternando los ingredientes, terminando con los ingredientes secos, hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Echar la mezcla en el molde. Esparcir los arándanos encima, presionando ligeramente para que queden medio hundidos. Esparcir la cobertura crujiente remanente encima.
5. Colocar la rejilla del horno en la posición 2. Elegir la función BAKE + CONV, ajustar la temperatura a 350°F (180°C) y fijar el tiempo en 25 minutos. Una vez caliente, meter al horno y hornear hasta que un probador salga limpio. Dejar enfriar ligeramente antes de cortar y servir.

Información nutricional por porción:
Calorías 207 (35% de grasa) • Carbohidratos 37 g • Proteínas 3 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 29 mg • Sodio 148 mg • Calcio 13 mg • Fibra 1 g

RECETAS

Desayunos-almuerzos/Entradas:

Pastel crujiente de arándanos azules 18
"Quiche" de champiñones y puerro con queso Gruyère....19
"Pâte brisée" (masa quebrada)....19
Crema para mojar de espinaca, Gorgonzola y alcachofa 20
Últimos nachos 21
"Potato skins" ("peladuras" de patata al horno con tocino)....21

Platos principales:

Pollo asado con hierbas clásico 22
Pollo jamaiquino....22
Pato asado simple 23
Pato glaseado en jengibre 24
Pierna de cordero al estilo oriental con salsa de yogur-Tahini 25
Cerdo asado con romero y salvia....26
Carne asada con salsa de rábano picante....26
Lubina asada....27
Gallinas de Cornualles glaseadas en salsa Hoisin 28
Hamburguesas asadas 28

Pizza:

Masa de pizza básica....29
Masa de pizza sin gluten 29
Pizza blanca con aceitunas, tomates de pera y tocino....30
Pizza de espinaca con ajo 31

Platos de acompañamiento:

Hinojo asado con naranja y aceitunas....31
Calabaza de bellota rellena....32
Patatas asadas dos veces 32
Tubérculos mixtos asados....33

Panes/Postres:

Pancitos con sabor a mantequilla....34
"Brownies" de chocolate semi-amargos y expreso con "ganache" ..34
"Tarta" crujiente de ruibarbo y fresas....35
Piña asada....36

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la reparemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd. Glendale, AZ 85307. Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US$10.00 por gastos de manejo y envío. Los residentes de California sólo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente. Sentimos no poder aceptar otras formas de pago. **NOTA:** para más seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China
www.cuisinart.com

14CE002665

G IB-12740-ESP-A

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Permita que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

1. Desconecte el cable de la toma de corriente.
2. No utilice limpiadores abrasivos. Esto podría dañar el acabado. Simplemente limpie el cuerpo del aparato con un paño ligeramente humedecido y séquelo bien. Si desea usar limpiador, aplique éste sobre el paño, no sobre el horno.
3. Para limpiar el interior del horno, utilice una esponja ligeramente humedecida con agua jabonosa. Nunca utilice productos químicos fuertes o abrasivos; esto podría dañar la superficie del horno. Nunca use estropajos de metal para limpiar el horno.
4. Para eliminar las migajas, deslice la bandeja recogemigas hacia fuera. Limpie la bandeja y regrésela en su puesto. Para eliminar la grasa de cocción, remoje la bandeja en agua jabonosa caliente o use un limpiador no abrasivo. Nunca utilice el aparato sin la bandeja recogemigas.
5. Lave la rejilla del horno, la bandeja, la rejilla para asar, el espetón, los pinchos y la bandeja recogemigas en agua jabonosa caliente, usando un estropajo o un cepillo de nailón. Para extender la vida útil de los accesorios, recomendamos que no los meta al lavavajillas.
6. Nunca enrolle el cable alrededor del aparato; utilice el espacio para guardar el cable, ubicado en la parte trasera del horno.
7. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

   IMPORTANTE: después de cocinar alimentos grasos, permita que el aparato se enfríe y limpie el interior del horno. Hacer esto regularmente mantendrá en horno como nuevo y asegurará un tostado consistente, ciclo tras ciclo.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE.UU. solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes. Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en **www cuisinart.com** a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, registrar el producto no es necesario para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE
La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

TEMPERATURA INTERNA

Siempre averigüe la temperatura interna de la carne con un termómetro de cocina.

Alimento	Función	Temperatura	Tiempo	Temperatura interna
Pollo (entero)	ROTISSERIE ROAST CONV	450°F – ROTISSERIE (programa CHICKEN) 425°F – ROAST	50–75 minutos	165°F (pechuga) 170°F–175°F (muslos)
Pollo (presas)	BAKE, CONV	400°F – BAKE, CONV	30–45 minutos	165°F (pechuga) 170°F–175°F (muslos)
Pato	ROTISSERIE, CONV	325°F – 425°F (programa DUCK)	90 minutos	170°F–175°F (muslos)
Res, cordero	ROTISSERIE, ROAST, CONV	425°F – ROTISSERIE (programa MEAT) 425°F – ROAST	15 minutos/ libra (455 g)	Vuelta y vuelta – 125°F (52°C) Poco hecha – 130–135°F (54–57°C) No muy hecha – 135–140°F (57–60°C) Al punto – 140–150°F (60–65°C) Bien hecha – 155 °F (68°C) *Dejar descansar la carne durante 5 minutos antes de coger la temperatura
Cerdo	ROTISSERIE, ROAST, CONV	425°F – ROTISSERIE (programa MEAT) 425°F – ROAST	20 minutos/ libra (455 g)	Poco hecha – 145°F (63°C) No muy hecha – 150°F (65°C) Bien hecha – 160°F (71°C) *Dejar descansar la carne durante 5 minutos antes de coger la temperatura
Pescado (entero)	ROTISSERIE, ROAST, CONV	400°F – ROTISSERIE (programa CUSTOM) 400°F – ROAST, CONV	15–20 minutos	145°F (65°C)
Pescado (filetes)	BAKE, CONV	400°F	10–20 minutos (según el grosor)	145°F (65°C)

Para cambiar la función, el tiempo o la temperatura en el medio de un ciclo, siga los pasos siguientes.

Para cambiar la temperatura: el tiempo remanente aparece en la pantalla durante la cocción. Presione y mantenga oprimido el SELECTOR hasta que escuche un pitido y que la temperatura programada empiece a parpadear. Gire el SELECTOR para elegir la temperatura deseada. Presiónelo para confirmar. Escuchará un pitido.

Para cambiar el tiempo: presione el SELECTOR otra vez; la temperatura empezará a parpadear. Presione el botón otra vez. El tiempo empezará a parpadear y el tiempo remanente aparecerá en la pantalla. Gire el SELECTOR para elegir el tiempo deseado, y presiónelo para confirmar. El nuevo tiempo de cocción aparecerá en la pantalla y la cocción continuará.

Para cambiar la función: presione el botón START/STOP para apagar el horno y desactivar la función usada. Gire el SELECTOR para elegir la función deseada, y luego presiónelo para confirmar.

Resistencias (elementos calefactores)

Tenga presente que las cuatro resistencias del horno están programadas para encenderse/apagarse a intervalos y alcanzar temperaturas distintas dependiendo de la función usada. Dependiendo de la función usada, puede que algunos elementos no se pongan tan calientes como otros. Por ejemplo, la función BAGEL (panecillos) enciende los elementos superiores a plena potencia y los elementos inferiores a media potencia.

Cómo atar las aves

Atar las aves como el pollo asegura una cocción uniforme. Es imprescindible atar los alimentos con hilo de cocina antes de asarlos con la función ROTISSERIE. Nota: ate los alimentos antes de insertarlos sobre el espetón.

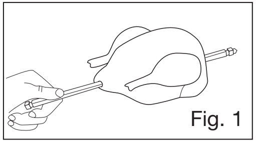


Fig. 1

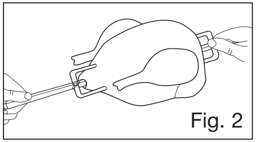
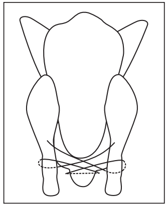
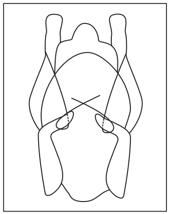


Fig. 2

1. Inserte los alimentos sobre el espetón (Fig. 1).
2. Si es necesario, instale los pinchos a distintos ángulos para sujetar los alimentos (Fig. 2).
3. Apriete los pernos para asegurar la carne o el pollo sobre el espetón.

Existen varios métodos para atar los alimentos, pero todos tienen el mismo propósito. Meta las alas debajo de pollo. Corte un pedazo de hilo de cocino 4–5 veces más largo que lo largo del pollo. Coloque el medio del hilo debajo del rabo y alce las dos extremidades, cruzándolas por encima del rabo. Enrolle las extremidades del hilo alrededor de las extremidades de los muslos y jale para juntar las piernas, cruzando el hilo una y otra vez. Voltee el pollo. Jale el hilo por encima de los muslos y enróllelo alrededor de las alas, agarrando la punta de las mismas en la vuelta. Enrolle el hilo primero alrededor del ala, cerca del cuerpo, y luego jale las extremidades hacia arriba. Si piel cuelga del cuello, doble la piel hacia arriba y ate el hilo por encima.





Salmuera

Poner carne magra como pollo, pavo y cerdo en salmuera (una solución de agua con sal) produce resultados más jugosos. Se nota tanto la diferencia que le aconsejamos que siempre lo haga cuando el tiempo lo permita.

Utilice 1½ taza (435 g) de sal kosher por galón (3.8 L) de agua, o 115 g de sal por cada litro de agua.

Simplemente combine el agua con la sal, mezclando para disolver la sal. Coloque los alimentos en un recipiente de plástico o una bolsa hermética grande. Eche la salmuera encima, cubrir (o cerrar la bolsa) y refrigerar.

El tiempo de refrigeración dependerá del tipo de alimento. Por ejemplo:

Pollo entero	3–8 horas
Presas de pollo	1–2 horas
Pechuga de pava	4–6 horas
Gallinas salvajes	1–2 horas
Chuletas de cerdo	2–6 horas
Filetes de cerdo	2–6 horas
Lomo de cerdo	24 horas

Después de este tiempo, enjuague cuidadosamente la carne, y luego séquela. Nota: si no enjuaga bien la carne, saldrá muy salada.

CONV (convección)

La función CONV (convección) utiliza un ventilador que hace circular el aire alrededor de los alimentos mientras se cocinan. Logra resultados más rápidos y uniformes. Por lo general, deberá reducir la temperatura en 25°F, o bien reducir el tiempo de cocción cuando utiliza la función CONV.

Puede usar la función CONV con la mayoría de las funciones: BAKE (horneado), BROIL (gratinado), ROAST (asado), PIZZA (pizza), ROTISSERIE (asado giratorio), KEEP WARM (mantener caliente) o LEFTOVERS (sobras). Primero, seleccione la función deseada y fije la temperatura y el tiempo. Luego, presione el botón CONV para activar el ventilador de cocción por convección. El ventilador aparecerá en la pantalla. Puede elegir la función CONV en cualquier momento durante el precalentamiento o la cocción. Puede desactivar la función CONV en cualquier momento, presionando el botón CONV otra vez.

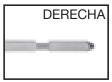
ROTISSERIE (asado giratorio)



Coloque la rejilla del horno en la posición 1 y coloque la bandeja sobre la rejilla. Cerciórese de usar la bandeja para recoger la grasa. No es necesario precalentar el horno.

Oprima el botón ROTIS. Gire el SELECTOR para elegir el programa deseado: CHICKEN (pollo), DUCK (pato), MEAT (carne) o CUSTOM (personalizado). La temperatura empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para ajustar la temperatura y presiónelo para confirmar. El tiempo empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para ajustar el tiempo y presiónelo para confirmar. La función ROTISSERIE trabaja con convección por defecto. Para desactivar la convección, presione el botón CONV en cualquier momento, antes o después de presionar el botón START/STOP. Presione el botón START/STOP; el temporizador empezará su cuenta regresiva.



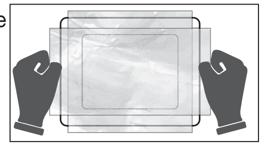


Ensarte los alimentos sobre el espetón y métalos al horno antes de elegir la función ROTISSERIE. Véase la página siguiente para instrucciones acerca de cómo atar e insertar las aves sobre el espetón. Cerciórese de colocar el espetón correctamente en el horno. El lado derecho cuenta con 1 muesca y una extremidad ligeramente redondeada. El lado izquierdo cuenta con 2 muescas y una extremidad plana. Después de colocar el espetón en el horno, presione el botón START/STOP.

El programa de cocción empezará automáticamente. Durante los primeros 10 minutos del ciclo de cocción, las 4 resistencias se encenderán, para un calentamiento rápido. Después de 10 minutos, solamente las 2 resistencias superiores estarán funcionando de manera intermitente (dependiendo del programa elegido) para mantener la temperatura del horno y asar los alimentos a la perfección. Durante la etapa final del programa para asar pollo, pato y carne, el programa aumentará automáticamente la temperatura para producir resultados crujientes/dorados.

Utilice el programa CUSTOM si desea asar otros tipos de alimentos, como pescado, vegetales o frutas. Nota: deberá programar la temperatura y el tiempo de cocción manualmente.

Al final del tiempo, el horno emitirá un pitido. El horno se apagará y la pantalla mostrará la hora.



Cuando usa la función ROTISSERIE /DUCK, forre la bandeja con dos hojas de papel de aluminio, una de la izquierda a la derecha y otra del frente a la parte de atrás. Levante las orillas todo alrededor de manera que el aluminio quede aproximadamente ½ pulgada (1.5 cm) más arriba de la bandeja (véase la ilustración). Esto reducirá el chisporroteo y las salpicaduras.

A fin de evitar el contacto con la grasa caliente, no abra la puerta durante los últimos 15 minutos del ciclo de cocción. Al final del ciclo de cocción, espere hasta que la grasa deje de hervir/burbujear/chisporrotear antes de retirar el pato del horno. Permita que la bandeja enfríe completamente antes de sacarla del horno.

PIZZA (pizza)





Coloque la rejilla en la posición 3.

Gire el SELECTOR para seleccionar la función PIZZA y presiónelo para confirmar.

La temperatura empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para ajustar la temperatura y presiónelo para confirmar.

El indicador del tamaño de la pizza empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para ajustar el tamaño y presiónelo para confirmar.

Si la pizza está congelada, gire el SELECTOR para elegir el copo de nieve y presiónelo para confirmar. Si la pizza está fresca, gire el SELECTOR para apagar el copo de nieve.

El tiempo empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para ajustar el tiempo y presiónelo para confirmar. Presione el botón START/STOP para precalentar el horno.

Coloque la pizza fresca sobre una placa perforada para pizza o en la bandeja.

Cuando el horno alcance la temperatura deseada, meta la pizza al horno. El temporizador se pondrá en marcha. Al final del tiempo, emitirá un pitido.

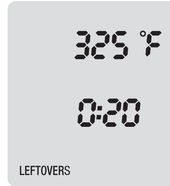
El horno se apagará y la pantalla mostrará la hora.

Consejos para hornear pizza

Coloque la pizza fresca sobre una placa perforada para pizza o en la bandeja. Cerciórese de bien aceitar la placa/bandeja antes de usarla.

El tiempo de cocción de la pizza varía dependiendo del tamaño de la pizza y puede ajustarse al gusto. Si usa pizza congelada, siga las instrucciones; el tiempo de cocción puede variar dependiendo del grosor de la pizza.

LEFTOVERS (sobras)



Coloque la rejilla en la posición 1, 2 ó 3.
Gire el SELECTOR para seleccionar la función LEFTOVERS y presiónelo para confirmar.

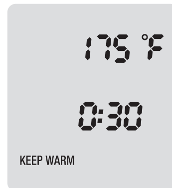
La temperatura empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para ajustar la temperatura y presiónelo para confirmar.

El tiempo empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para ajustar el tiempo y presiónelo para confirmar.
Coloque los alimentos en el horno y presione el botón START/STOP para encender el horno.

El horno no necesita precalentar.

El temporizador se pondrá en marcha. Al final del tiempo, emitirá un pitido.
El horno se apagará y la pantalla mostrará la hora.

KEEP WARM (mantener caliente)



Coloque la rejilla en la posición 1, 2 ó 3.
Gire el SELECTOR para seleccionar la función KEEP WARM y presiónelo para confirmar.

La temperatura empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para ajustar la temperatura y presiónelo para confirmar.

El tiempo empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para ajustar el tiempo y presiónelo para confirmar.

Coloque los alimentos en el horno y presione el botón START/STOP para encender el horno. El horno no necesita precalentar.

El temporizador se pondrá en marcha. Al final del tiempo, emitirá un pitido.
El horno se apagará y la pantalla mostrará la hora.

Consejos para hornear

Utilice la función BAKE para hornear alimentos delicados como natillas, pasteles ligeros y huevos. Utilice la función BAKE + CONV para hornear alimentos que necesitan dorarse uniformemente tales como bollos ingleses ("scones"), galletas y panes..

Por lo general, el horneado por convección será más rápido. Empiece a averiguar si los alimentos están hechos 5–10 minutos antes del final del tiempo recomendado.

Alimentos a base de naranja, limón u otra fruta que contenga ácido cítrico pueden dañar el acabado esmaltado de la bandeja. Le aconsejamos que forre la bandeja/parrilla con papel sulfurizado o papel de aluminio para cocer este tipo de alimentos.

BROIL (gratinado)



Coloque la rejilla en la posición 4.

Gire el SELECTOR para seleccionar la función BROIL y presiónelo para confirmar.

La temperatura por defecto de la función BROIL es 500°F (260°C) y no puede ajustarse.

El tiempo empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para ajustar el tiempo y presiónelo para confirmar.

Puede elegir la función CONV (convección) en cualquier momento antes de presionar el botón START/STOP.

Coloque los alimentos en el horno y presione el botón START/STOP para encender el horno. El horno no necesita precalentar.

El temporizador se pondrá en marcha. Al final del tiempo, emitirá un pitido. El horno se apagará y la pantalla mostrará la hora.

Consejos para gratinar

Utilice la función BROIL para dorar/gratinar cazuelas, sándwiches, etc. Active la función CONV para carne y pescado. Para lograr mejores resultados, utilice la rejilla para asar, puesta adentro de la bandeja/bandeja de goteo. Alimentos a base de naranja, limón u otra fruta que contenga ácido cítrico pueden dañar el acabado esmaltado de la bandeja. Le aconsejamos que forre la bandeja/parrilla con papel sulfurizado o papel de aluminio para cocer este tipo de alimentos.

Vigile la cocción para asegurarse de que los alimentos no se quemen.

ROAST (asado)



Coloque la rejilla en la posición 1 ó 2.

Gire el SELECTOR para seleccionar la función ROAST y presiónelo para confirmar.

La temperatura empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para ajustar la temperatura y presiónelo para confirmar.

El tiempo empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para fijar el tiempo, presione el botón START/STOP y permita que el horno precaliente. El mensaje "PREHEAT" (precalentando) aparecerá en la pantalla.

Cuando el horno alcance la temperatura programada, el mensaje "READY" (listo) aparecerá en la pantalla. Meta los alimentos al horno. El temporizador se pondrá en marcha. Al final del tiempo, emitirá un pitido. El horno se apagará y la pantalla mostrará la hora. Puede elegir la función CONV (convección) en cualquier momento antes de presionar el botón START/STOP.

Consejos para asar

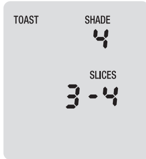
Active también la función CONV para asar la carne y el pollo más rápidamente, sin secar la carne.

Utilice la función ROAST para asar vegetales; se caramelizarán, volviéndose dulces y sabrosos.

Alimentos a base de naranja, limón u otra fruta que contenga ácido cítrico pueden dañar el acabado esmaltado de la bandeja. Le aconsejamos que forre la bandeja/parrilla con papel sulfurizado o papel de aluminio para cocer este tipo de alimentos.

FUNCIONAMIENTO

TOAST (tostado)



Coloque la rejilla en la posición 3.

Disponga las rebanadas de pan sobre la rejilla.

Gire el SELECTOR para seleccionar la función "TOAST" y presiónelo para confirmar. El mensaje "SHADE" (grado de tostado) empezará a parpadear – gire el SELECTOR para ajustar el grado de tostado, desde 1 hasta 7, y presiónelo para confirmar.

El mensaje "SLICES" (cantidad de rebanadas) empezará a parpadear – gire el SELECTOR para ajustar la cantidad de rebanadas, y presiónelo para confirmar.

El copo de nieve empezará a parpadear – gire el SELECTOR para elegirlo si el pan está congelado. Si no, simplemente presione el botón START/STOP para empezar a tostar.

Consejos para tostar

El tiempo de tostado puede variar dependiendo del grosor y de la temperatura del pan. Si las rebanadas están finas, utilice un ajuste más bajo de lo normal. Necesitará tostar el pan refrigerado durante más tiempo que el pan a temperatura ambiente.

Grados de tostado

Claro . . . . .1 ó 2

Medio . . . . 3, 4 ó 5

Oscuro. . . . . .6 ó 7

BAGEL (panecillos)



Coloque la rejilla en la posición 3.

Disponga los panecillos sobre la rejilla, el lado cortado apuntando hacia arriba.

Gire el SELECTOR para seleccionar la función "BAGEL" y presiónelo para confirmar. El mensaje "SHADE" (grado de tostado) empezará a parpadear – gire el SELECTOR para ajustar el grado de tostado, desde 1 hasta 7, y presiónelo para confirmar.

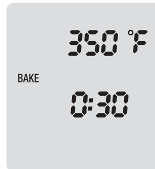
El mensaje "SLICES" (cantidad de rebanadas) empezará a parpadear – gire el SELECTOR para ajustar la cantidad de mitades de panecillos, y presiónelo para confirmar.

El copo de nieve empezará a parpadear – gire el SELECTOR para elegirlo si los panecillos están congelados. Si no, simplemente presione el botón START/STOP para empezar a tostar.

Consejos para tostar panecillos

La función BAGEL enciende los elementos superiores a plena potencia y los elementos inferiores a media potencia. Para lograr resultados óptimos, disponga los panecillos sobre la rejilla de tal manera que la parte cortada apunte hacia arriba.

BAKE (horneado)





Coloque la rejilla en la posición 1 ó 2. Gire el SELECTOR para seleccionar la función "BAKE" y presiónelo para confirmar. La temperatura empezará a parpadear.

Gire el SELECTOR para ajustar la temperatura y presiónelo para confirmar. El tiempo empezará a parpadear. Gire el SELECTOR para ajustar el tiempo y presiónelo para confirmar.

Puede elegir la función CONV (convección) en cualquier momento antes de presionar el botón START/STOP.

Presione el botón START/STOP y permita que el horno precaliente. El mensaje "PREHEAT" (precalentando) aparecerá en la pantalla. Cuando el horno alcance la temperatura programada, el mensaje "READY" (listo) aparecerá en la pantalla. Meta los alimentos al horno. El temporizador se pondrá en marcha. Al final del tiempo, emitirá un pitido. El horno se apagará y la pantalla mostrará la hora.

OPCIONES PARA ROSTIZAR

Función	Posición de la rejilla	Temperatura por defecto	Ajustes de temperatura	Tiempo de cocción por defecto	Opción convección	Alimentos recomendados
CHICKEN (pollo)	1*	450°F	150–450°F	60 minutos	Sí	Pollo y aves
DUCK (pato)	1*	325°F	150–450°F	1 hora y 30 minutos	Sí	Pato
MEAT (carne)	1*	425°F	150–450°F	40 minutos	Sí	Res, cordero, cerdo
CUSTOM (personalizado)	1*	350°F	150–450°F	30 minutos	Sí	Pescado, frutas, vegetales

*Coloque la bandeja sobre la rejilla del horno, puesta en la posición 1, para recoger la grasa

FUNCIONES (MODOS DE COCCIÓN)

Funciones de tostado – Todas las funciones para tostar cuentan con una opción de descongelación. Para tostar artículos congelados, gire el SELECTOR para seleccionar el copo de nieve ❄.

Función de tostado	Posición de la rejilla	Grado de tostado por defecto	Ajustes de grado de tostado	Cantidad de rebanadas por defecto	Ajustes de cantidad de rebanadas
TOAST (tostado)	3	4	1–7	3–4	1–2, 3–4, 5–6
BAGEL (panecillos)	3	4	1–7	3–4	1–2, 3–4, 5–6

Funciones – Encontrará a continuación una guía de las funciones. Para más información acerca de cada función, véase las páginas 9–12.

Función	Posición de la rejilla	Temperatura por defecto	Ajustes de temperatura	Tiempo de cocción por defecto	Convección en opción	Alimentos recomendados
BAKE (horneado)	1, 2	350°F	150–450°F	30 minutos	Sí	Alimentos horneados, cazuelas, panes
BROIL (gratinado)	4	500°F	Temperatura fija	10 minutos	Sí	Bistecs, chuletas, hamburguesas, pescado, mariscos, alimentos al gratén
ROAST (asado)	1, 2	400°F	150–450°F	30 minutos	Sí	Presas de carne grandes, vegetales, pollo
PIZZA (pizza)	3	450°F	350–450°F	14 minutos = pizza fresca de 12 pulgadas (30 cm)	Sí	Pizza fresca o congelada
KEEP WARM (mantener caliente)	1, 2, 3	175°F	150–300°F	30 minutos	Sí	Mantiene los alimentos calientes
LEFTOVERS (sobras)	1, 2, 3	325°F	150–450°F	20 minutos	Sí	Recalienta las sobras

Cómo fijar la hora

Conecte el horno a una toma de corriente de 120V AC La pantalla LCD se encenderá (color azul) y mostrará 12:00. Para fijar la hora, presione y mantenga oprimido el SELECTOR hasta que la hora empiece a parpadear. Gire el SELECTOR hasta que la hora deseada aparezca en la pantalla, y luego presiónelo para confirmar su selección. Para fijar una hora de tarde/noche, desplácese por las horas hasta que el indicador "PM" aparezca en la pantalla. Repita estos pasos para fijar los minutos.

Señales sonoras

Su horno le da la opción de desactivar las señales sonoras o de subir el volumen. Para cambiar las señales sonoras, presione simultáneamente el botón ROTIS y el botón CONV durante dos segundos. El número "1" (el ajuste de volumen por defecto) aparecerá en la pantalla. Para desactivar las señales sonoras, gire el SELECTOR hasta que "0" aparezca en la pantalla, y luego presiónelo para confirmar. Para subir el volumen de las señales sonoras, gire el SELECTOR hasta que "2" aparezca en la pantalla, y luego presiónelo para confirmar. Nota: el sonido regresará automáticamente al ajuste de volumen por defecto ("1") al desconectar el horno.

POSICIONES DE LA REJILLA

Cada una de nuestras recetas provee instrucciones de preparación paso a paso, e indica en qué nivel colocar la rejilla del horno para obtener los mejores resultados. Por favor consulte las imágenes a continuación.

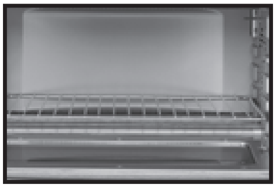
Función BAKE (horneado) o ROAST (asado): coloque la rejilla en la posición 1 ó 2.

Función TOAST (tostado): siempre coloque la rejilla en la posición 3 para tostar. **ADVERTENCIA:** colocar la rejilla en la posición 1 ó 4 puede causar un incendio.

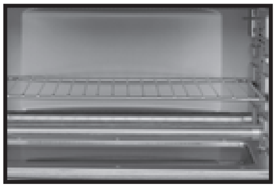
Función PIZZA (pizza): siempre coloque la rejilla en la posición 3.

Función BROIL (gratinado): coloque la rejilla en la posición 4.

Posición 1



Posición 2



Posición 3



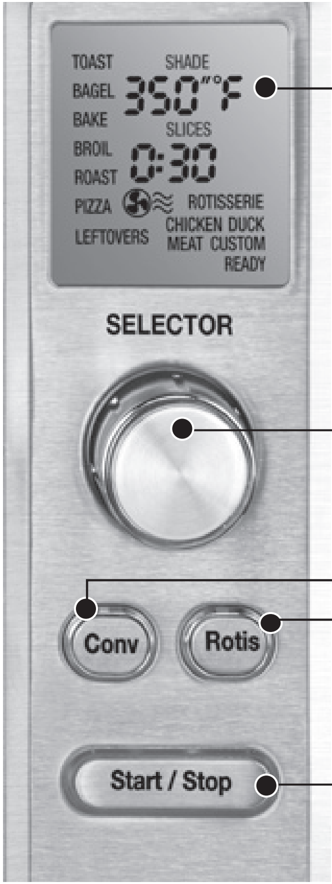
Posición 4



Bandeja recogemigas

La bandeja recogemigas se desliza hacia afuera, desde el frente del horno. Se retira fácilmente, para facilitar la limpieza. Simplemente agárrela por el asa y jálela. Nunca cubra la bandeja recogemigas con papel de aluminio.

PANEL DE CONTROL



Pantalla digital LCD

La pantalla digital grande con retroiluminación azul es fácil de leer y muestra claramente la función, la hora, la temperatura y el grado de tostado programados. Cuando el horno está apagado, muestra la hora.

SELECTOR (selector de función)

Permite elegir el modo de cocción, fijar el tiempo de cocción o la temperatura, y elegir el grado de tostado deseado. Gire la perilla para desplazarse por las funciones, los tiempos y las temperaturas disponibles. Presiónela para confirmar la opción deseada.

Botón CONV (convección)

El botón CONV puede oprimirse en cualquier momento para encender el ventilador de cocción por convección y reducir el tiempo de cocción con la mayoría de las funciones. La cocción por convección cuece y hornea los alimentos más rápida y uniformemente.

Botón ROTIS (asado giratorio)

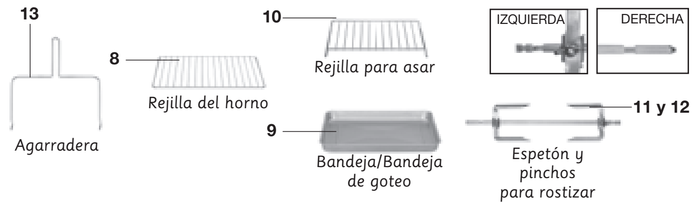
Presione el botón ROTIS para activar el programa deseado: CHICKEN (pollo), DUCK (pato), MEAT (carne) y CUSTOM (personalizado).

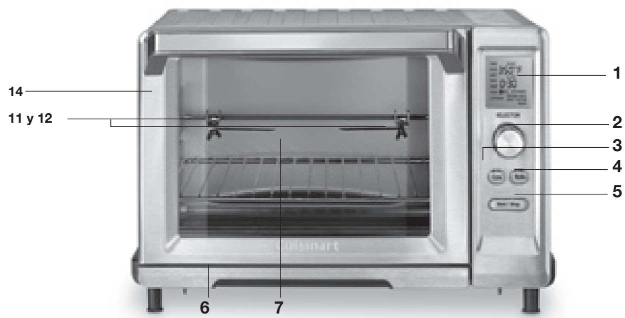
Botón START/STOP (encendido/apagado)

Presione el botón START/STOP para encender el horno después de haber elegido la función, la temperatura y el tiempo. Presione el botón para apagar el horno.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Pantalla digital con retroiluminación azul**
   Muestra la función, el grado de tostado, la temperatura y el tiempo de cocción. Cuenta con los indicadores "PREHEAT" (precalentando) y "LISTO" (listo).
2. **SELECTOR (selector de función)**
   Permite elegir el modo de cocción y fijar el tiempo de cocción, la hora, la temperatura y el grado de tostado.
3. **Botón CONV (convección)**
   Enciende el ventilador para la cocción por convección.
4. **Botón ROTIS (asado giratorio)**
   Activa los programas para rostizar: CHICKEN (pollo), DUCK (pato), MEAT (carne) y CUSTOM (personalizado).
5. **Botón START/STOP (encendido/apagado)**
   Enciende/apaga el aparato. También activa el horno cuando está en el modo de espera (conectado, pero no encendido).
6. **Bandeja recogemigas removible**
   Se desliza hacia afuera, desde el frente del horno, para facilitar la limpieza.
7. **Interior fácil de limpiar**
   Las paredes del horno cuentan con un revestimiento especial que facilita la limpieza del interior del horno.
8. **Rejilla del horno** La rejilla del horno puede posicionarse de cuatro maneras. En la posición superior, la rejilla se detiene a medio camino al jalarse. Para deslizarla fuera del horno, deberá alzar la parte delantera.
9. **Bandeja/Bandeja de goteo**
   Para su comodidad, una bandeja/bandeja de goteo está incluida. Utilice la bandeja conjuntamente con la parrilla, o sola para hornear o asar/gratinar.
10. **Rejilla para asar a la parrilla**
    Úsela conjuntamente con la bandeja/bandeja de goteo para asar.
11. **Espetón**
    Hace girar los alimentos, para un asado uniforme.
12. **Pinchos**
    Perfectos para rostizar pollo o presas grandes. Los pinchos mantienen los alimentos firmemente sobre el espetón.
13. **Agarradera**
    Sirve para retirar los alimentos asados sobre el espetón del horno.
14. **Encajes para el espetón**
    Ubicados en ambos lados del horno. Introduzca el espetón en ellos.
15. **Espacio para guardar el cable (no ilustrado)**
    Mantiene la encimera ordenada.
16. **Sin bisfenol A (BPA)**
    Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).





27. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
28. Presione el botón START/STOP para encender/apagar el horno.

USO DE EXTENSIONES

El cable proveído con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

Puede usarse una extensión eléctrica con cuidado.

La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Es importante colocar la extensión sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños no puedan jalarla o tropezar con ella.

AVISO

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, inviértala. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente ir en contra de esta función de seguridad.

DESEMBALAJE

1. Coloque la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura.
2. Abra la caja y retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja.
3. Retire el material de embalaje, el aparato y los accesorios de la caja.
4. Retire todas las piezas metidas en moldes de pulpa de celulosa y quite el material de embalaje que las envuelve. Asegúrese de que todas las piezas descritas en la sección "Piezas y características" estén incluidas antes de tirar el material de embalaje.
5. Quite las etiquetas protectoras o promocionales pegadas al cuerpo del aparato y otras partes.

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar el aparato por primera vez, límpielo con un paño ligeramente humedecido para remover el polvo acumulado durante el transporte. Lave todos los accesorios cuidadosamente antes del primer uso. Lave la rejilla del horno, la bandeja, la rejilla para asar, el espetón y la bandeja recogemigas en agua jabonosa caliente. Lave todos los accesorios cuidadosamente antes de cada uso.

Deje un espacio libre de 2–4 pulgadas (5–10 cm) alrededor del aparato para permitir que el aire circule libremente alrededor de éste. No lo coloque sobre una superficie sensible al calor. NO GUARDE NINGÚN OBJETO ENCIMA DEL HORNO. SI LO HACE, QUÍTELOS ANTES DE ENCENDERLO. EL EXTERIOR DEL APARATO SE PONE MUY CALIENTE DURANTE EL USO. MANTÉNGALO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes 2
Instrucciones de desembalaje 3
Antes del primer uso 3
Piezas y características 4
Panel de control 5
Cómo fijar la hora 6
Posiciones de la rejilla 6
Funciones 7
Funcionamiento 9
Limpieza y mantenimiento 15
Garantía 15
Recetas 17

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad,
incluso las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o manipularlo.
3. No toque las superficies calientes; utilice el mango y los botones o perillas.
4. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el cable, la clavija o el cuerpo del aparato en agua u otro líquido. Véase las instrucciones de limpieza en la página 14.
5. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté siendo usado por o cerca de niños.
6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede provocar heridas.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, donde niños o animales lo puedan jalar o tropezar, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
12. No coloque recipientes cerrados o herméticos en el horno.
13. Tenga sumo cuidado al usar fuentes que no sean de metal, vidrio o cerámica adentro del horno.
14. Tenga sumo cuidado al sacar bandejas, fuentes o rejillas del horno o tirar la grasa caliente.
15. Desenchufe el aparato cuando no lo está usando. Solamente guarde los accesorios recomendados por el fabricante adentro del horno.
16. No coloque papel, cartón, plástico o materiales similares en el horno.
17. No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna otra pieza del horno (excepto la bandeja) con papel de aluminio; esto puede provocar un sobrecalentamiento.
18. No coloque ningún objeto encima del aparato ni obstruya las ventilaciones ni cualquier otra abertura durante el funcionamiento.
19. No meta alimentos muy grandes, bandejas de aluminio ni utensilios de metal al horno.; esto podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.
20. Podría ocurrir un incendio si el aparato estuviese cubierto, tocase, o se encontrase cerca de materiales inflamables, como cortinas, colgaduras o paredes. No guarde ningún artículo sobre el aparato cuando esté encendido o mientras esté caliente. No haga funcionar el aparato bajo un armario.
21. No use estropajos metálicos para limpiar el aparato; partículas de metal podrían depositarse sobre los componentes eléctricos, presentando un riesgo de electrocución.
22. No intente desalojar alimentos atascados mientras el aparato está conectado.
23. PRECAUCIÓN: a fin de prevenir los riesgos de incendio, nunca descuide ni abandone el aparato mientras esté funcionando.
24. No apoye utensilios de cocina o fuentes contra la puerta de vidrio.
25. Si corresponde, conecte el cable al aparato y asegúrese de que el aparato esté apagado antes de conectar el cable a la toma de corriente. Presione el botón START/STOP antes de desconectar el aparato.
26. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario. Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Horno tostador/rostizador de convección

TOB-200

Version no : IB-12740-ESP-A

Fold Size: 148X210mm Number of Pages: 72PP

Material: 105gsm gloss art paper for whole book

Coating: Gloss varnishing in cover

Color (front): 4C(CMYK)+1C(BK)

(back): 1C(BK)+1C(BK)

Date: AUG-21-2014 Co-ordinator: Scias

Hugo Description

PDF version : IB-12740-ESP-A(0.0) BOOK

Hugo Code : SIL1737IB-1A1 Operator : HUAN

Color Series: Non IRP : AAJ

Remark: Quality request (1)

Cyan Magenta Yellow Black